



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Dr. Geraldo Barbosa Marques, 567, Crateús -CE IFCE CAMPUS CRATEÚS, - Bairro Venâncios - CEP 63708-260 - Crateús - CE - www.ifce.edu.br

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23293.000010/2020-54

Interessado: Diretoria Geral - Campus Crateús

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Dr. Geraldo Barbosa Marques, 567, Crateús -CE - Bairro Venâncios - CEP 63708-260 - Crateús - CE - www.ifce.edu.br
IFCE CAMPUS CRATEÚS

PREGÃO Nº 2/2022
(Processo Administrativo n.º 23293.000010/2020-54)

1. DO OBJETO

- 1.1. A presente licitação tem por objeto a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração da lanchonete/cantina na sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Crateús, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.
- 1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.
- 1.3. O valor/preço da concessão de uso será fixo, sendo os itens da concessão da cantina que receberão os lances dos licitantes. Ganhará a licitação, a empresa que ofertar o menor preço sobre o CARDÁPIO MÍNIMO da tabela abaixo, além de atender os requisitos de habilitação.
- 1.4. O valor mensal mínimo do aluguel do espaço da Cantina foi fixado em R\$ 204,00 (duzentos e quatro reais) e será acrescido ao valor de 566,40 correspondente ao consumo estimado de água e luz por mês, ou o valor referente a medições aferidas em medidor próprio durante o mês conforme Estudo Técnico preliminar ANEXO I deste Termo de referência.
- 1.5. O cardápio mínimo obrigatório a ser oferecido e suas especificidades estão na tabela do ANEXO II e deverão ser observados pelos licitantes para a elaboração da proposta. Os preços representam a média de preços da cotação realizada no mercado local e devem servir de referência de preço para os participantes.
- 1.6. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de lanchonete/cantina.
- 1.7. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens estão discriminados na tabela do ANEXO II.
- 1.8. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.
- 1.9. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1. Trata-se de serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.1.2. A pessoa responsável em gerenciar o serviço da cantina deve ter formação na área de alimentos que poderá ser comprovada mediante cópia de diploma ou ter participado de curso de qualificação, capacitação ou treinamento específico sobre normas de higiene que o(a) habilitou a desenvolver técnicas de preparo e manipulação, com carga horária mínima de 10 (dez) horas, comprovado mediante cópia de certificado.

5.1.3. O Concessionário deverá comprovar, por meio de declaração ou cópia do contrato de aluguel, experiência mínima de 1 ano na oferta de serviço similar;

5.1.4. O concessionário tem o dever de estar ciente que:

5.1.4.1. Os valores dos produtos comercializados na cantina serão pagos pelos usuários, sem custo para a Administração Pública Federal e

5.1.4.2. Irá custear suas despesas (ex. água, energia, gás) e de rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância do imóvel art. 13, inc. VII, do Decreto n. 3.725/2010 e demais obrigações previstas no art. 13 do Decreto.

5.1.4.3. Deve incentivar o consumo de sucos e de alimentos saudáveis, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis.

5.1.4.4. Não deve comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto desta licitação, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades alheias ao objeto desta concessão onerosa de espaço público.

5.1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

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

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações das obrigações da CONCESSIONÁRIA como requisito previsto em lei especial.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 7.1. 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 8 horas às 16 horas.
- 7.2. 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.
- 7.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 7.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.
- 7.4. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 7.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

- 8.1. A execução dos serviços será iniciada após 10 dias consecutivos contados a partir da assinatura do contrato, na forma que segue:
- 8.1.1. A lanchonete está localizada no pátio interno do IFCE campus Crateús na Av. Dr. Geraldo Barbosa Marques, 567 - Venancio, Crateús - CE, 63708-260 e deverá funcionar de segunda-feira à sexta-feira das 07h00min às 20h40min e sábado de 7h30min às 13h30, atendendo ao horário de funcionamento dos cursos da instituição, incluindo os cursos das especializações, exceto nos dias em que não houver expediente, conforme calendário acadêmico da instituição;
- 8.1.2. A CONCESSIONÁRIA/CESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários. Qualquer alteração ou mudança de horário deverá ser previamente acordada, por escrito, com a Direção Geral;
- 8.1.3. Os dias e horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONTRATANTE/CEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA/CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 48 horas;
- 8.1.4. Para o bom funcionamento da lanchonete deverá haver um número mínimo de 02 (dois) atendentes e (01) um caixa. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar quantos profissionais forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, de modo a evitar a formação de longas filas em qualquer momento. O serviço prestado não deve conter interrupções seja por motivo de férias do funcionário, licença, falta do funcionário ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.
- 8.1.5. A CONCESSIONÁRIA/CESSIONÁRIA deverá assumir integralmente todas as despesas decorrentes de pessoal, encargos sociais e fiscais surgidas a partir da exploração do espaço, objeto desta licitação, não podendo ser responsabilizada a CEDENTE por qualquer ônus desta natureza;
- 8.1.6. Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis, máscaras e outros que se fizerem necessários;
- 8.1.7. O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- 8.1.8. Os funcionários doentes devem ser afastados sem prejuízos ao funcionamento do serviço. Devem seguir os protocolos sanitários relacionados à COVID-19 que a instituição determinar sob penalização em caso de descumprimento.
- 8.1.9. A CONCESSIONÁRIA/CESSIONÁRIA deve adquirir alimentos saudáveis, nutritivos e de qualidade, armazenando-os de maneira adequada para que os mesmos não percam sua qualidade;
- 8.1.10. O IFCE-Campus Crateús não se responsabiliza pelo comércio de alimentos fora das dependências da instituição.
- 8.1.11. A lanchonete deve incentivar o consumo de sucos e de alimentos saudáveis, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis. Deverá comercializar exclusivamente produtos alimentícios, procurando oferecer refeições saudáveis, lanches e merendas compostas de frutas, leite e derivados, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos que não estejam relacionados à cantina, tais quais, cigarros e bebidas alcoólicas;

8.1.12. Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto desta licitação, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades alheias ao objeto desta concessão onerosa de espaço público.

8.1.13. Todo e qualquer alimento exposto à venda, pronto para o consumo, como: bolos, sanduíches, salgados, tortas, deverá possuir embalagem apropriada ao seu tipo, contendo no mínimo o nome do produto, seus ingredientes, data de fabricação, data de validade e, mantido em condição de temperatura adequada.

8.1.14. Caso o Contratado venha a comercializar produtos fabricados por terceiros, tais como: salgados, bolos, tortas e afins, estes deverão obedecer aos critérios de higiene e nutricionais previstos neste projeto e na legislação sanitária específica em vigor.

8.2. Em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabelece normas gerais para promoção da alimentação saudável nas escolas, o cardápio deve excluir alimentos ultraprocessados e açucarados. Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional aprovado pelo profissional devidamente habilitado na área de Nutrição da Instituição;

8.2.1. Para fins de alimentação saudável, ultraprocessados e açucarados, considera-se:

I - Alimentação saudável: é aquela baseada em equilíbrio e variedade na ingestão, sendo composta de proteínas, gorduras, carboidratos (incluindo fibras), vitaminas, minerais, preferencialmente in natura, orgânicos e/ou minimamente processados.

II – Alimentos ultraprocessados e açucarados: são produtos cuja fabricação envolve diversas etapas, técnicas de processamento e ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial (Exemplo: Achocolatados; Biscoitos recheados; Balas e guloseimas; Barras de cereais; Bebidas energéticas; Cereais açucarados matinais; Caldos com sabor carne, frango, peixe ou de legumes; Iogurtes e bebidas lácteas adoçadas e aromatizadas; Misturas prontas para bolos; Mistura para sopas em pó; Macarrão e temperos “instantâneos”; Maionese e outros molhos prontos; Pó para refrescos; Produtos congelados e prontos para consumo (massas, pizzas, hambúrgueres, nuggets, salsichas e outros embutidos); Pães doces e produtos de panificação que possuem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outros aditivos químicos; Queijos ultraprocessados; Refrigerantes; Salgadinhos “de pacote”; Sorvetes industrializados.)

8.2.2. Os produtos devem ser preparados de acordo com a demanda do turno e/ou dia e cardápio disponibilizados em local visível para clientela pela empresa concessionário;

8.2.3. O Contratado deverá manter um cardápio diversificado tanto em opções quanto em preços, a fim de atender a diferentes públicos, porém deve manter o mínimo de produtos previstos no Cardápio Mínimo acima. O contratado poderá usar a estratégia de criar “cardápios e promoções do dia” a fim de potencializar as vendas desses itens. Além dos itens previsto no “Cardápio Mínimo”, o serviço poderá elaborar outros cardápios composto de:

a) bebidas (não alcoólicas), tais como: suco de frutas, vitaminas batidos com leite ou iogurtes, água mineral com e sem gás, café, leite, capuccino, chás naturais, suchás, iogurtes naturais, leite com achocolatados acima de 50% de cacau; lanches, tais como: sanduíches naturais e tradicionais com opção de pão integral, caldos com torradas, pão na chapa, pão de queijo, milho cozido, cuscuz, tapiocas simples e recheadas, crepes, crepiocas, panquecas, bolos simples, roscas e biscoitos de polvilho, frutas frescas in natura ou secas, castanhas, salada de frutas, frutas desidratadas, iogurte com granola, pipoca natural, salgados assados variados com opção de massa integral, biscoitos variados, tortas doces, salgadas e vegetarianas, mungunzá doce e salgado, castanhas, açaí, cremes, sorvetes, picolés e dindins, desde que feitos com frutas ou polpas de frutas, doces diversos;

b) refeições do tipo almoço e jantar: massas com opção integral, sopas, preparações à base de carnes brancas e vermelhas, guarnições e acompanhamentos, tais como, arroz, macarrão, farofa, feijão, saladas de vegetais crus ou cozidos, preparações vegetarianas, que incluam pelo grão de bico, lentilha, soja, quinoa ou ovo como opções protéicas;

8.2.4. Deverão ser disponibilizados na lanchonete, no mínimo, o seguinte CARDÁPIO MÍNIMO composto por bebidas e lanches:

CARDÁPIO MÍNIMO

Item	Material	Unidade de Fornecimento	Variação	Peso mínimo
01	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de frango e salada	UND	-	120g

02	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de peito de peru e salada	UND	-	120g
03	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de atum e salada	UND	-	120g
04	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de carne bovina e salada	UND	-	120g
05	Misto Quente - Pão de forma ou francês na chapa, uma fatia de queijo (30g) e uma fatia de presunto (30g)	UND	-	110g
06	Pão francês com manteiga/margarina na chapa	UND	-	50g
07	Pão francês ou de forma na chapa com ovo	UND	-	80g
08	Salada de frutas (300 ml) – Mínimo de 04 variedades de frutas na composição	UND		300 mL
09	Salgados de Forno (tortas, pães, esfihas, etc)	UND	Mínimo de 3 opções (excluir fritos e folhados)	80 a 150g
10	Suco natural de frutas de diversos sabores com e sem açúcar (300 mL)	UND	Mínimo 4 opções	300 mL
11	Água Mineral sem gás (500 mL)	UND	-	500 mL
12	Vitamina de diversos sabores batidas com leite (300 mL)	UND	Mínimo 4 opções. O leite pode ser substituído por iogurte natural	300 mL
13	Café preto, copo de 50 mL	UND	-	50 mL
14	Café preto, 100 mL	UND	-	100 mL
15	Café com leite 150 mL	UND	-	150 mL
16	Prato feito (400g) com, no mínimo, uma opção de carne branca ou vermelha, guarnições e acompanhamentos, tais como, arroz, macarrão, farofa, feijão, saladas de vegetais crus ou cozidos	UND	Pode ter opção de preparação vegetariana	400 g
17	Biscoito Sabor Salgado Integral Tipo: Class Club*	Pacote	Pode ser integral doce	144g
18	Tapioca simples	UND	-	80g
19	Tapioca recheada de queijo	UND	-	120 g
20	Tapioca recheada com ovo	UND	-	120 g
21	Tapioca recheada com queijo e presunto	UND	-	120 g
22	Tapioca recheada com carne de sol	UND	-	120 g
23	Cuscuz simples	UND	-	100 g
24	Cuscuz recheado (queijo ou ovo ou presunto ou carne de sol, etc.)	UND	Mínimo de 2 sabores	150 g
25	Iogurte Natural (170g)	UND	Pode conter sabor	170g
26	Bolo de diversos sabores sem coberturas com gorduras hidrogenadas (fatia de aproximadamente 120 g)	UND	Pode variar o sabor ao longo da semana	120 g
27	Crepioica com recheio (queijo ou frango ou carne)	UND	Mínimo de 2 sabores	150 g

8.3. Dos preços cobrados:

8.3.1. Os preços estabelecidos no item 1.5 representam a média de preços da cotação realizada no mercado local e devem servir de referência de preço para os participantes. Ganhará a licitação, a empresa que ofertar o maior desconto sobre o CARDÁPIO MÍNIMO da tabela acima, além de atender os requisitos de habilitação.

- 8.3.2. A concessionário não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;
- 8.3.3. A concessionário não poderá cobrar por materiais descartáveis, palito, guardanapo, molhos (inglês, pimenta, maionese, ketchup, mostarda) e azeite de oliva;
- 8.3.4. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 8.3.5. Os preços do CARDÁPIO MÍNIMO não poderão ser alterados sem prévia aprovação do IFCE campus Crateús.
- 8.3.6. Os preços do CARDÁPIO MÍNIMO não poderão ser alterados sem prévia aprovação do IFCE campus Crateús. Caso a CONCESSIONÁRIA queira ofertar em seu cardápio os demais itens descritos no item a e b acima, a metodologia deverá ser a seguinte: a CONCESSIONÁRIA deve realizar formalmente o pedido de apresentando pesquisa de preço em pelo menos 3 estabelecimentos similares do mercado local e aplicando o mesmo percentual de desconto do lance durante o processo licitatório. A parte concedente (IFCE campus Crateús) por sua vez, deve também realizar cotação a fim de comprovar os preços apresentados e conceder autorização para comercializar se avaliado que atende aos requisitos mínimos de qualidade e compatibilidade com o mercado local.
- 8.3.7. Os preços de todos os alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível e em opção impressa.
- 8.3.8. Os preços praticados pelo Contratado em relação ao fornecimento de lanches e refeições oriundas da prestação de serviços não poderão ultrapassar os praticados no mercado.
- 8.3.9. Se houver interesse do Contratado, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o IFCE campus Crateús de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.
- 8.3.10. Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o intervalo mínimo de 1 (um) ano contado da data fixada para a entrega da proposta na licitação ou a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.4. Não será permitida a colocação de propagandas comerciais por parte da concessionária nas paredes, nas mesas ou na área de consumo. A concessionário poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pelo Departamento de Administração e Planejamento do IFCE campus Crateús, por intermédio do fiscal do contrato do IFCE campus Crateús;
- 8.4.1. A concessionária poderá criar nome fantasia e uma identidade visual própria, contanto que não remeta ao nome ou marca do IFCE;
- 8.5. A manutenção e a limpeza das áreas nas quais ocorrerá o serviço ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA, que deverá limpar diariamente o ambiente sob rígidas condições de limpeza e higiene, cumprindo integralmente as disposições de Vigilância Sanitária em voga; Manter a conservação, manutenção e higiene do ambiente, incluindo local das mesas (área externa).
- 8.6. A concessionário obriga-se a providenciar junto à órgão competente municipal de Vigilância Sanitária, o Alvará Sanitário para funcionamento, sendo todos os documentos e custos relacionados à adequação de responsabilidade da concessionário, bem como, obriga-se a atender a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA no âmbito das obrigações e responsabilidades estabelecidas neste Termo de Referência, entregando cópias dos documentos obrigatórios para Contratante;
- 8.6.1. O Alvará Sanitário deverá ficar exposto de maneira visível para a clientela;
- 8.6.2. Toda a manipulação e a preparação dos produtos e alimentos deve atender o estabelecido na Resolução 216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e deverão ser manipulados na área concedida. Dentre os pontos estabelecidos por esta norma, temos:
- 8.6.2.1. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios com cronograma de limpeza pré estabelecido devidamente registrado em planilha que fique visível dentro da cantina.
- 8.6.2.2. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- 8.6.2.3. Sistema de abastecimento de água, lembrando que deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.
- 8.6.2.4. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros para o manejo dos resíduos, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

- 8.6.2.5. O controle da saúde dos manipuladores (funcionários) deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
- 8.6.2.6. Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- 8.6.2.7. O transporte dos insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.
- 8.6.2.8. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênicas e sanitárias adequadas.
- 8.6.2.9. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.
- 8.6.2.10. As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênicas e sanitárias.
- 8.6.2.11. Dispor de lixeiras identificadas e íntegras, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para comportar os resíduos em questão, promovendo a limpeza do local concedido durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e, ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de modo a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

8.7. Será efetuada, TRIMESTRALMENTE, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto ao público usuário da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto os aspectos previstos no item abaixo: Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

- I - Qualidade dos lanches;
- II - Qualidade das bebidas;
- III - Variedade do cardápio;
- IV - Qualidade do atendimento;
- V - Limpeza do ambiente;
- VI - Nível geral de satisfação;
- VII - Outros aspectos necessários;

8.7.1. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento). Além da pesquisa de opinião, os itens citados acima serão avaliados pelo fiscal do contrato, no mínimo uma vez por mês, O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contado da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

8.8. Na cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) Comercialização de bebidas alcoólicas;

- d) Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) Comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;
- f) Comercialização de produtos ultraprocessados como salgadinhos de pacote, pururuca, biscoito recheado, sucos artificiais, a exemplo dos elaborados à base de pó e outros produtos similares;
- g) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- h) Permanência de animais de qualquer espécie.

8.9. A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IFCE campus Crateús.

8.10. Caberá a CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico aos seus funcionários, por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

8.10.1. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.

8.10.2. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão de uso, será de exclusiva responsabilidade do Contratado, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA, observando-se o número mínimo estabelecido no item 3.1.4.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá Adquirir, às suas expensas todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades. Os equipamentos e materiais mínimos recomendados para atender as demandas do IFCE – Campus de Crateús estão definidos na relação abaixo:

- a) Freezer vertical, com porta de vidro adequada para expor bebidas (não alcoólicas) e outros produtos que necessitem de refrigeração, tais como: frutas, salada de frutas, saladas de vegetais, água mineral com e sem gás, iogurtes naturais, água de coco, chás gelados, sanduíches naturais;
- b) Microondas;
- c) Chapa para sanduiche (Sanduicheira);
- d) Liquidificador;
- e) Estufa para salgados;
- f) Pratos de louça ou vidro e talheres de aço para 50 pessoas (mínimo);
- g) Guardanapos, copos, canudos, pratos e talheres descartáveis;

h) 8 (oito) mesas, preferencialmente, com estrutura de ferro e pedra em granito (60 x 60) ou de madeira maciça, acompanhadas por 4 (quatro) cadeiras de ferro ou madeira, cada;

i) Fogão

j) Geladeira com capacidade mínima de 300 ml;

k) 02 (duas) estantes de aço;

l) Dispensers abastecidos de álcool a 70% para mesas

9.2.1. Para melhor atender as demandas do serviço, outros equipamentos complementares também poderão ser utilizados, ficando a cargo da concessionária arcar com o custo adicional de energia elétrica:

1. Balcão Térmico

2. Grill;

3. 01(um) multi processador de frutas;

4. Geladeiras

5. Refresqueira com refrigeração para sucos naturais e vitaminas

6. Crepeira.

9.3. Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória CESSIONÁRIA deverá fornecer no mínimo 10 (dez) jogos de mesas e cadeiras para serem usados pelos usuários da lanchonete.

9.4. As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e também serão limpas constantemente com produtos específicos para esse fim.

9.5. O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.

9.6. Dispor de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.

9.7. A estrutura, os equipamentos e o mobiliário deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação do Campus.

9.8. O uso de som no local não poderá ser objeto de reclamação dos professores, ou seja, não poderá incomodar as aulas;

9.9. O espaço não poderá ser sublocado ou cedido para outros fins diferentes dos estabelecidos no contrato;

10. **INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

10.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

10.1.1. A implantação dos serviços será efetuada assim que ocorrer a assinatura do contrato.

10.1.2. Estima-se que o público/usuário dos serviços das lanchonetes serão aproximadamente 1200 alunos, distribuídos nos três turnos, além dos servidores, terceirizados e visitantes. O campus Crateús possui um público aproximado de 1.354 (um mil trezentos e cinquenta e quatro) alunos e 114 (cento e quatorze) servidores,

entre docentes e técnicos administrativos e 25 terceirizados, que circulam nas dependências do campus nos turnos matutino, vespertino e noturno.

10.1.3. A Área interna compreende ao espaço físico destinado à concessão de uso para exploração dos serviços de cantina e localiza-se no pátio interno do IFCE campus Crateús, com uma área total de 28,42 m², compreendendo área para atendimento dos usuários com 01 (um) balcão em alvenaria e tampo em granito medindo 7,95m x 40cm; 03 (três) pias; 03 (três) bancadas em mármore; 01(um) banheiro contendo 01 (um) sanitário com caixa acoplada e um lavatório com 01 (uma) torneira; 01 (uma) despensa; iluminação com lâmpadas fluorescentes, piso cerâmico.

10.1.4. O valor mensal mínimo do aluguel do espaço da Cantina é de R\$ 204,20 (duzentos e quatro reais e vinte centavos), acrescido pela parcela das faturas de energia elétrica e água no valor de R\$ 566,40 (quinhentos e sessenta e seis reais e quarenta centavos) .

10.1.5. O IFCE campus Crateús e a CONCESSIONÁRIA irão providenciar a infraestrutura interna necessária para a ligação de água e energia elétrica em nome do Concessionário. A concessionária poderá providenciar no início do contrato a instalação completa dos serviços em seu nome.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4. Pagar à CONCESSIONÁRIA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONCESSIONÁRIA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:
 - 11.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da CONCESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas CONCESSIONÁRIAS;
 - 11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONCESSIONÁRIA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
 - 11.6.4. considerar os trabalhadores da CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONCESSIONÁRIA;
- 11.10. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONCESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.11. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela CONCESSIONÁRIA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

11.12. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia.

12. **OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

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

12.2. 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;

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONCESSIONÁRIA, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

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

12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa CONCESSIONÁRIA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

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

12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

12.15. 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;

- 12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a CONCESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE;
- 12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 12.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
 - 12.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 12.23. A sustentabilidade no serviço de produção de refeições envolve uma variedade de questões relacionadas a todo o processo produtivo: desde o planejamento do cardápio, seleção dos gêneros alimentícios e fornecedores de alimentos até a reciclagem e adequado gerenciamento de resíduos alimentares gerados pela unidade.
- 12.24. Nesse sentido a CONCESSIONÁRIA deve manter uma postura de boas práticas ambientais, conforme Lei 12.305, de 2010 e o Decreto Federal 7.404 de 2010, bem como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, adotando as medidas a seguir:
- 12.24.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo o responsável pela equipe atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos funcionários da CONCESSIONÁRIA, bem como identificar e corrigir possíveis vazamentos ou infiltrações.
 - 12.24.2. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.
 - 12.24.3. Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.
 - 12.24.4. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
 - 12.24.5. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser regularizada imediatamente.
 - 12.24.6. Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.
 - 12.24.7. Obedecer a Instrução Normativa n.º 05/2017 SLTI/MPOG, relativas à Metodologia de Referência dos Serviços de Limpeza e Conservação.
 - 12.24.8. Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT.

- 12.24.9. Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes; substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- 12.24.10. Utilizar produtos de limpeza e conservação que obedecem às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;
- 12.24.11. A CONTRATADA poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia da Diretoria Geral do Campus, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.
- 12.24.12. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CONTRATADA aos prestadores dos serviços públicos

13. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. **ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

- 14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONCESSIONÁRIA 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.

15. **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 15.1. A fiscalização 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.
- 15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 15.3. 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.
- 15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA 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 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
- 15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONCESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONCESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A CONCESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. 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 neste Termo de Referência.

15.12. 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.

15.13. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

15.13.1. Avaliação da satisfação da clientela com o serviço ofertado conforme itens da Pesquisa de Satisfação semestralmente;

15.13.2. Aplicação de check list de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos semestralmente;

15.13.3. Verificação da oferta do CARDÁPIO MÍNIMO

15.13.4. Verificação dos preços praticados no cardápio sempre que necessário;

15.13.5. Verificação de pagamento da GRU (Guia de Recolhimento da União) no setor contábil

15.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

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

15.16. Realizar pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

15.17. Apresentar à CONCESSIONÁRIA a Guia de Recolhimento da União relativa ao valor da contraprestação, respeitando o período mínimo de 10 (dez) dias úteis à data do vencimento da GRU.

15.18. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo a administração exigir as modificações que se evidenciarem convenientes, principalmente com a finalidade de manter o padrão de qualidade aos serviços executados pela CONCESSIONÁRIA.

15.19. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

15.20. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

16. **DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO**

16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Relatório de Acompanhamento de Execução Contratual, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONCESSIONÁRIA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades CONCESSIONÁRIAS; ou

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

17. **DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

17.1. A emissão da Guia de Recolhimento da União (GRU) deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

17.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

17.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

17.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

17.3.1.1. 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 CONCESSIONÁRIA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato

17.3.1.2. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada 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.

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

17.3.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONCESSIONÁRIA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

17.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado 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.

17.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

16.3.2.2.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

17.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

17.4.1. 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 CONCESSIONÁRIA, por escrito, as respectivas correções;

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

17.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

17.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

18. DO PAGAMENTO

18.1. Esta contratação não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela Administração contratante, pois:

18.2. A contratação do serviço resultará na Concessão de Uso, a título e oneroso, de espaço destinado ao uso comercial (cantina) no IFCE – campus Crateús.

- 18.3. Os *campus* cujo espaços são destinados a cantina são dotados de toda infraestrutura que normalmente serve as áreas urbanas, assim como redes de água, energia elétrica, esgotos, águas pluviais, pavimentação, transporte coletivo e telefone;
- 18.4. Os serviços prestados no espaço para a cantina serão pagos diretamente pelos consumidores diretamente à Concessionária.
- 18.5. O pagamento da Concessionária à Concedente ocorrerá sempre por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), gerada pela Concedente e entregue à Concessionária.
- 18.6. O parâmetro considerado pela Concedente que vincula sua obrigação de emissão de documento de cobrança pelo espaço concedido será o mês;
- 18.7. A data máxima para pagamento da GRU será sempre o 5º (quinto) dia útil seguinte ao mês de referência.
- 18.8. Em caso de resolução do contrato em prazo anterior à vigência acordada, por culpa ou dolo da Concessionária, será aplicada multa compensatória (M), da ordem de 03 (três) vezes o valor inicial atualizado da concessão, calculada forma proporcional ao período que falta para o fim da vigência do contrato, conforme descrito na fórmula a seguir:

$$M = 3 * A * X * Y$$

Onde:

X = Prazo Total Contratado (em meses);

Y = Período entre a Rescisão e o fim do Prazo Total Contratado (em meses);

A = Valor Inicial Atualizado da Concessão (em R\$).

19. REAJUSTE

19.1. DO PREÇO DOS PRODUTOS DA CANTINA

19.1.1. O preço a ser praticado para os produtos da cantina deverá seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação sendo fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.1.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde: R = Valor do reajuste procurado; V = Valor contratual a ser reajustado; I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação; I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.1.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

19.1.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

19.1.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

19.1.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

19.2 DOS VALORES DA TAXA DE CONCESSÃO

19.2.1. O valor da taxa de concessão de uso é fixo e irrevogável no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2.1.1. Após o interregno de um ano, o valor inicial será reajustado, mediante a aplicação do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciais e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto nº 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde: R = Valor do reajuste procurado; V = Valor contratual a ser reajustado; I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação; I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.2.1.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

19.2.1.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATADA pagará à CONTRATANTE a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

19.2.1.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

19.2.1.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

19.2.1.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

19.2.1.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19.2.2. Os valores referentes ao consumo de água/esgoto e energia elétrica serão aferidos de acordo com seu consumo mensal, e serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pelas concessionárias dos serviços públicos.

19.2.3. O valor referente à taxa proporcional de rateio dos serviços de manutenção predial, limpeza e vigilância será aferido de acordo com a fatura mensal, e será atualizado de acordo com as repactuações dos respectivos contratos

20. **GARANTIA DA EXECUÇÃO**

20.1. A CONCESSIONÁRIA apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

20.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

20.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

20.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

20.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

20.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

20.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONCESSIONÁRIA; e

20.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela CONCESSIONÁRIA, quando couber.

20.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

- 20.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 20.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 20.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 20.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 20.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 20.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 20.10. Considerada extinta a garantia:
- 20.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 20.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 20.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONCESSIONÁRIA.
- 20.12. A CONCESSIONÁRIA autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 20.13. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:
- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
 - b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - c) fraudar na execução do contrato;
 - d) comportar-se de modo inidôneo; ou
 - e) cometer fraude fiscal.
- 20.14. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:
- I - Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- II - Multa de:
1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

III - 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;

IV - Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

V - 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 CONCESSIONÁRIA ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.15. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

20.16. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

20.17. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
Grau 1	Advertência
Grau 2	multa de 0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
Grau 3	multa de 0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
Grau 4	multa de 0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
Grau 5	multa de 1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
Grau 6	multa de 3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
Grau 7	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;
Grau 8	impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até dois anos;
Grau 9	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 concessionário ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

TABELA 2 . INFRAÇÕES

INFRAÇÃO		GRAU
Deixar de comunicar à fiscalização do contrato no prazo de 24 horas possíveis ocorrências que comprometam execução dos serviços		01
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no termo de concessão. Por dia.		05
Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação (Ex: cardápio mínimo);		04
Não se responsabilizar pelo acabamento e adequações que se fizerem necessárias ao bom e regular funcionamento das atividades		01
Utilizar as dependências da concessionário para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.		04
Não colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza		01
Cobrar preços maiores do que do mercado local. Por ocorrência		03
Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.		02
Permitir a presença de empregado não uniformizado, não identificado ou de forma irregular conforme exigências deste Projeto Básico. Por empregado e por dia.		01
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.		04
Ser reincidente em qualquer das infrações de grau 01. Por vez		03
Atrasar o pagamento da mensalidade. Por dia		04
Atrasar pagamento ou deixar de efetuar o pagamento do valor equivalente à mensalidade por um período superior a três meses		05
Fraudar na execução do contrato.		07
Comportar-se de modo inidôneo		09
Cometer fraude fiscal		08
Não manter a proposta.		08
Deixar de:	Cumprir horário de funcionamento, determinado pela Contratante. Por vez.	04
	Observar rigorosamente a legislação sanitária	04
	Remover o lixo. Por dia.	03
	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da Contratante e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da Contratante. Por vez.	01
	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Contratante. Por dia.	02
	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela Contratante. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência.	02
	Manter empregado qualificado para responder perante a Contratante. Por vez.	01
	Manter lista de preços em lugar visível. Por dia.	01
	Manter documentação legal. Por vez.	01
Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:	De 3 (três) a 4 (quatro) itens ainda não reincidentes. Aplicar multa correspondente a 30 dias.	04

	De 5 (cinco) ou mais itens ainda não reincidentes. Aplicar multa correspondente a 30 dias.	05
	Reincidente em até 2 (dois) itens, no período de doze meses da última pesquisa de satisfação. Aplicar multa correspondente a 30 dias.	01
	Reincidente em até até 03 ou 04 (três ou quatro) itens, no período de doze meses da última pesquisa de satisfação. Aplicar multa correspondente a 30 dias.	05
	Reincidente em 5 (cinco) ou mais itens, no período de doze meses da última pesquisa de satisfação. Aplicar multa correspondente a 30 dias.	06

20.18. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

20.18.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

20.18.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

20.18.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

20.20. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

20.20.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

20.22. 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 Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.23. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

20.24. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.25. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.26. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

- 21.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão de acordo com o edital;
- 21.4. O critério de julgamento da proposta é o maior desconto.
- 21.5. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.
- 21.6. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
 - 21.6.1. Valor Global: R\$ 117,67 (cento e dezessete reais e sessenta e sete centavos)
 - 21.6.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

22. **ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

- 22.1. O valor de referência para a contratação, para fins de aplicação do maior desconto, será de **R\$ 117,67** (cento e dezessete reais e sessenta e sete centavos)

23. **METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 23.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:
 - I - A Contratante executará periodicamente pesquisa de opinião junto à clientela da concessionário para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item .
 - II - A pesquisa de satisfação deverá ser realizada, no mínimo, a cada semestre;
 - III - A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores do Contratante, os quais utilizem os serviços prestados.
 - IV - A pesquisa deverá ser realizada com, no mínimo, 100 pessoas, incluindo servidores e estudantes;
 - V - O formulário da pesquisa de satisfação encontra-se no Anexo III deste Termo de Referência.
- 23.2. Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:
 - a) Qualidade dos alimentos;
 - b) Qualidade das bebidas;
 - c) Variedade do cardápio;
 - d) Apresentação dos funcionários;
 - e) Eficiência dos funcionários;
 - f) Cordialidade dos funcionários;
 - g) Limpeza do ambiente;
 - h) Nível geral de satisfação.
- 23.3. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento) do número de entrevistados.
- 23.4. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, o Contratante deverá:
 - a) Indicar à concessionário os itens insatisfatórios;
 - b) Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

- 23.5. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:
- a) Em até 2 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados;
 - b) De 3 (três) a 4 (quatro) itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme ANEXO III deste Termo de Referência;
 - c) De 5 (cinco) ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme ANEXO III deste Termo de Referência.
- 23.6. Caso haja reincidência de resultado insatisfatório, na pesquisa de satisfação, no período de doze meses:
- a) Em até 2 (dois) itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa concessionário;
 - b) De 3 (três) a 4 (quatro) itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme ANEXO III deste Termo de Referência;
 - c) De 5 (cinco) ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 6, conforme ANEXO III deste Termo de Referência, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.
 - d) Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses, a Contratante poderá aplicar multa de grau 4, conforme tabela do ANEXO III.

Município de Crateús, 01 de junho de 2022

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

ANEXOS

Anexo I - Estudo Técnico Preliminar

Anexo II - Cardápio Mínimo

Anexo III - Formulário de Satisfação do Público Usuário

ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DOC. SEI (3627141)

ANEXO II

CARDÁPIO MÍNIMO

Item	Material	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Limite do Valor R\$
01	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de frango e salada	UND	01	R\$ 6,66

02	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de peito de peru e salada	UND	01	R\$ 6,66
03	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de atum e salada	UND	01	R\$ 7,00
04	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de carne bovina e salada	UND	01	R\$ 7,00
05	Misto Quente (Pão de forma ou francês na chapa, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto)	UND	01	R\$ 3,93
06	Pão francês com manteiga/margarina na chapa	UND	01	R\$ 1,83
07	Pão francês ou de forma na chapa com ovo	UND	01	R\$ 2,83
08	Salada de frutas (300 ml) – Mínimo de 04 variedades de frutas na composição	UND	01	R\$ 3,83
09	Salgados de Forno (80 a 150g)	UND	01	R\$ 3,50
10	Suco natural de frutas de diversos sabores com e sem açúcar (300 mL)	UND	01	R\$ 3,83
11	Água Mineral sem gás (500 mL)	UND	01	R\$ 1,98
12	Vitamina de diversos sabores batidas com leite (300 mL)	UND	01	R\$ 4,83
13	Café preto, copo de 50 mL	UND	01	R\$ 1,16
14	Café preto, 100 mL	UND	01	R\$ 2,00
15	Café com leite 150 mL	UND	01	R\$ 2,46
16	Prato feito (400g) com, no mínimo, uma opção de carne branca ou vermelha, guarnições e acompanhamentos, tais como, arroz, macarrão, farofa, feijão, saladas de vegetais crus ou cozidos	UND	01	R\$ 14,33
17	Biscoito Sabor Salgado Integral Tipo: Class Club*	UND	01	R\$ 3,58
18	Tapioca simples	UND	01	R\$ 2,63
19	Tapioca recheada de queijo	UND	01	R\$ 4,00
20	Tapioca recheada com ovo	UND	01	R\$ 4,00
21	Tapioca recheada com queijo e presunto	UND	01	R\$ 4,16

22	Tapioca recheada com carne de sol	UND	01	R\$ 4,96
23	Cuscuz simples	UND	01	R\$ 3,00
24	Cuscuz recheado (queijo ou ovo ou presunto ou carne de sol, etc.)	UND	01	R\$ 6,60
25	Iogurte Natural (170g)*	UND	01	R\$ 2,70
26	Bolo de diversos sabores sem coberturas com gorduras hidrogenadas (fatia de aproximadamente 120 g)	UND	01	R\$ 2,58
27	Crepioca com recheio (queijo ou frango ou carne)	UND	01	R\$ 5,63
			TOTAL	R\$ 117,67

ANEXO III

FORMULÁRIO DE SATISFAÇÃO DO PÚBLICO USUÁRIO

PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Qual o seu vínculo com a instituição?

☐ Professor

☐ Técnico Administrativo

☐ Aluno

☐ Terceirizado

☐ Público externo

Qual a sua frequência de utilização semanal dos serviços da Cantina?

<input type="checkbox"/> Todos os dias <input type="checkbox"/> Mais de uma vez por semana <input type="checkbox"/> Raramente utilizo					
Itens de satisfação do usuário	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo
1. Qualidade dos alimentos					
2. Qualidade das bebidas					
3. Variedade do cardápio					
4. Apresentação dos funcionários					
5. Eficiência dos funcionários					
6. Cordialidade dos funcionários					
7. Limpeza do ambiente					
8. Nível geral de satisfação					



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Alves da Silva**, **Tecnólogo em Gestão Financeira**, em 24/08/2022, às 14:13, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4040544** e o código CRC **EEC26F3F**.



Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23293.000010/2020-54

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE – campus Crateús atende diariamente, em média, a um público de 1200 (mil e duzentas) pessoas, incluindo estudantes dos cursos técnicos, graduações e especializações, servidores docentes, servidores técnico-administrativos, terceirizados, bem como o público externo, que ocasionalmente participa dos eventos promovidos pela Instituição em seus três turnos de funcionamento. O presente Estudo Técnico Preliminar visa analisar a viabilidade de uma contratação que tem como objeto a Concessão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de CANTINA localizada nas dependências do campus, situado na Av. Dr. Geraldo Barbosa Marques, 567 - Bairro Venâncios - CEP 63708-260 - Crateús - CE. A contratação se justifica pela necessidade de serviços de fornecimento de alimentos de qualidade e de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes do IFCE - Campus Crateús, nos turnos matutino, vespertino e noturno, contribuindo assim, com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que dificulta àqueles que não possuem veículo próprio o acesso a refeições e lanches de qualidade e a justo preço.

Para os efeitos da Lei nº 11.947/2009, entende-se por alimentação escolar **todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo**. Por isso que mesmo já havendo a ação regular de oferta de lanches para os estudantes e almoço para o Curso Técnico Integrado em Química custeada pelo Orçamento da Assistência Estudantil, há uma demanda reprimida de lanches e almoço para os demais membros da comunidade escolar que poderá ser atendida com o serviço de cantina e deverá seguir os mesmos princípios básicos de uma alimentação saudável com vistas à promoção da saúde visto que dar-se-á nas dependências do campus.

Quanto às características do espaço disponível destinado à concessão de uso para exploração dos serviços de cantina localiza-se no pátio interno do IFCE campus Crateús, com uma área total de 28,42 m², compreendendo área para atendimento dos usuários com 01 (um) balcão em alvenaria e tampo em granito medindo 7,95m x 40cm; 03 (três) pias; 03 (três) bancadas em mármore; 01(um) banheiro contendo 01 (um) sanitário com caixa acoplada e um lavatório com 01 (uma) torneira; 01 (uma) despensa; iluminação com lâmpadas fluorescentes, piso cerâmico. Possui também um Pátio externo à cantina com aproximadamente 39,28 m², reservado para a disposição de mesas e cadeiras para uso da comunidade.

Assim, considerando a necessidade e a existência de infraestrutura para o atendimento a esse público, vislumbra-se o funcionamento de cantina, composta de espaço físico com a oferta de produtos de qualidade e cardápio diversificado, como ação de suporte às atividades na referida instituição. Para que tais serviços sejam executados será utilizada a concessão onerosa de espaço físico (bem público) para fins comerciais (lanchonete/cantina). O valor/preço da concessão de uso será fixo, sendo os itens da concessão da cantina que receberão os lances dos licitantes.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
ALNUTRI-CRA	Raquel Simões Monteiro Alves

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A lanchonete deverá funcionar de segunda-feira à sexta-feira das 07h00min às 20h40min e sábado de 7h30min às 13h30, atendendo ao horário de funcionamento dos cursos da instituição, incluindo os cursos das especializações, exceto nos dias em que não houver expediente, conforme calendário acadêmico da instituição;

Qualquer alteração ou mudança de horário deverá ser previamente acordada, por escrito, com a equipe de fiscalização e com a gestão do campus;

Os dias e horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONTRATANTE/CEDENTE e devidamente comunicado à CONTRATADA/CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 5 (cinco) dias;

A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração do IFCE – Campus Crateús;

Para o bom funcionamento da lanchonete deverá haver um número mínimo de 02 (dois) atendentes e (01) um caixa. Os serviços serão prestados conforme termo de concessão de uso a título oneroso, exclusivamente utilizando-se o espaço definido para tal fim.

A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA deverá assumir integralmente todas as despesas decorrentes de pessoal, encargos sociais e fiscais surgidas a partir da exploração do espaço, objeto desta licitação, não podendo ser responsabilizada a CONCEDENTE por qualquer ônus desta natureza;

Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis, máscaras e outros que se fizerem necessários;

O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

Os funcionários doentes devem ser afastados sem prejuízos ao funcionamento do serviço. Devem seguir os protocolos sanitários relacionados à COVID-19 que a instituição determinar sob penalização em caso de descumprimento.

A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA deve adquirir alimentos saudáveis, nutritivos e de qualidade, armazenando-os de maneira adequada para que os mesmos não percam sua qualidade;

O IFCE-Campus Crateús não se responsabiliza pelo comércio de alimentos fora do raio de 30 metros em torno da lanchonete ou fora da instituição.

A lanchonete deve incentivar o consumo de sucos e de alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis. Deverá comercializar exclusivamente produtos alimentícios, procurando oferecer refeições saudáveis, lanches e merendas compostas de frutas, leite e derivados, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos que não estejam relacionados à cantina, tais quais, cigarros e bebidas alcoólicas;

Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto desta licitação, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades alheias ao objeto desta concessão onerosa de espaço público.

Todo e qualquer alimento exposto à venda, pronto para o consumo, como: bolos, sanduíches, salgados, tortas, deverá possuir embalagem apropriada ao seu tipo, contendo no mínimo o nome do produto, seus ingredientes, data de fabricação, data de validade e, mantido em condição de temperatura adequada.

Caso o Contratado venha a comercializar produtos fabricados por terceiros, tais como: salgados, bolos, tortas e afins, estes deverão obedecer aos critérios de higiene e nutricionais previstos neste projeto e na legislação sanitária específica em vigor.

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

Não será permitida a colocação de propagandas comerciais por parte da concessionária nas paredes ou na área de consumo. A concessionário poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pelo Departamento de Administração e Planejamento do IFCE campus Crateús, por intermédio do fiscal do contrato do IFCE campus Crateús;

A concessionária poderá criar nome fantasia e uma identidade visual própria, contanto que não remeta ao nome ou marca do IFCE;

A manutenção e a limpeza das áreas nas quais ocorrerá o serviço ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA, que deverá limpar diariamente o ambiente sob rígidas condições de limpeza e higiene, cumprindo integralmente as disposições de Vigilância Sanitária em voga; Manter a conservação, manutenção e higiene do ambiente, incluindo local das mesas (área externa).

Fixar em local bem visível o alvará de funcionamento, vigente, emitido pelo órgão competente;

Aplicar as recomendações da Cartilha de Boas Práticas Para Serviços de Alimentação da ANVISA, anexa a este documento.

Toda manutenção/reparo nas dependências da lanchonete/cantina, objeto da presente concessão, será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás.

Disponer de lixeiras identificadas e íntegras, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para comportar os resíduos em questão, promovendo a limpeza do local concedido durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e, ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de modo a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

Será efetuada, TRIMESTRALMENTE, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto ao público usuário da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto os aspectos previstos no item abaixo: Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

I - Qualidade dos lanches;

II - Qualidade das bebidas;

III - Variedade do cardápio;

IV - Qualidade do atendimento;

V - Limpeza do ambiente;

VI - Nível geral de satisfação;

VII - Outros aspectos necessários;

Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento). Além da pesquisa de opinião, os itens citados acima serão avaliados pelo fiscal do contrato, no mínimo uma vez por mês. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contado da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

Dos serviços a serem ofertados:

Deverão ser disponibilizados na lanchonete, no mínimo, o seguinte CARDÁPIO MÍNIMO composto por bebidas e lanches:

CARDÁPIO MÍNIMO

Item	Material	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Limite do Valor R\$
01	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de frango e salada	UND	01	6,66
02	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de peito de peru e salada	UND	01	6,66
03	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de atum e salada	UND	01	7,00
04	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de carne bovina e salada	UND	01	7,00
05	Misto Quente (Pão de forma ou francês na chapa, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto)	UND	01	3,93
06	Pão francês com manteiga/margarina na chapa	UND	01	1,83
07	Pão francês com manteiga/margarina na chapa	UND	01	2,83
08	Salada de frutas (300 ml) – Mínimo de 04 variedades de frutas na composição	UND	01	3,83
09	Salgados de Forno (80 a 150g)	UND	01	3,50
10	Suco natural de frutas de diversos sabores com e sem açúcar (300 mL)	UND	01	3,83
11	Água Mineral sem gás (500 mL)	UND	01	1,98
12	Vitamina de diversos sabores batidas com leite (300 mL)	UND	01	4,83

13	Café preto, copo de 50 mL	UND	01	1,16
14	Café preto, 100 mL	UND	01	2,00
15	Café com leite 150 mL	UND	01	2,46
16	Prato feito (400g) com, no mínimo, uma opção de carne branca ou vermelha, guarnições e acompanhamentos, tais como, arroz, macarrão, farofa, feijão, saladas de vegetais crus ou cozidos	UND	01	14,33
17	Biscoito Sabor Salgado Integral Tipo: Class Club*	UND	01	3,58
18	Tapioca simples	UND	01	2,63
19	Tapioca recheada de queijo	UND	01	4,00
20	Tapioca recheada com ovo	UND	01	4,00
21	Tapioca recheada com queijo e presunto	UND	01	4,16
22	Tapioca recheada com carne de sol	UND	01	4,96
23	Cuscuz simples	UND	01	3,00
24	Cuscuz recheado (queijo ou ovo ou presunto ou carne de sol, etc.)	UND	01	6,60
25	Iogurte Natural (170g)*	UND	01	2,70
26	Bolo de diversos sabores sem coberturas com gorduras hidrogenadas (fatia de aproximadamente 120 g)	UND	01	2,58
27	Crepioca com recheio (queijo ou frango ou carne)	UND	01	5,63
			TOTAL	R\$ 117,69

Dos preços cobrados:

Os preços acima representam a média de preços da cotação realizada no mercado local e devem servir de referência de preço para os participantes.

Ganhará a licitação, a empresa que ofertar o maior percentual de desconto sobre o CARDÁPIO MÍNIMO da tabela acima, além de atender os requisitos de habilitação.

Os preços DO CARDÁPIO MÍNIMO não poderão ser alterados sem prévia aprovação do IFCE campus Crateús.

Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o intervalo mínimo de 1 (um) ano contado da data fixada para a entrega da proposta na licitação ou a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

A CONCESSIONÁRIA deverá adquirir, às suas expensas todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades. Os equipamentos e materiais mínimos recomendados para atender as demandas do IFCE – Campus de Crateús estão definidos na relação abaixo:

- a) Freezer vertical, com porta de vidro adequada para expor bebidas (não alcoólicas) e outros produtos que necessitem de refrigeração, tais como: frutas, salada de frutas, saladas de vegetais, água mineral com e sem gás, iogurtes naturais, água de coco, chás gelados, sanduíches naturais;
- b) Microondas;
- c) Chapa para sanduiche (Sanduicheira);
- d) Liquidificador;
- e) Estufa para salgados;
- f) Pratos de louça ou vidro e talheres de aço para 50 pessoas (mínimo);
- g) Guardanapos, copos, canudos, pratos e talheres descartáveis;
- h) 8 (oito) mesas, preferencialmente, com estrutura de ferro e pedra em granito (60 x 60) ou de madeira maciça, acompanhadas por 4 (quatro) cadeiras de ferro ou madeira, cada;
- i) Fogão
- j) Geladeira com capacidade mínima de 300 ml;
- k) 02 (duas) estantes de aço;
- l) Dispensers de álcool a 70% para mesas

Para melhor atender as demandas do serviço, outros equipamentos complementares também poderão ser utilizados, ficando a cargo da concessionária arcar com o custo adicional de energia elétrica:

1. 1. Balcão Térmico
2. 2. Grill;
3. 3. 01(um) multi processador de frutas;
4. 4. Geladeiras
5. 5. Refresqueira com refrigeração para sucos naturais e vitaminas
6. 6. Crepeira.

Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória CESSIONÁRIA deverá fornecer no mínimo 10 (dez) jogos de mesas e cadeiras para serem usados pelos usuários da lanchonete.

As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e também serão limpas constantemente com produtos específicos para esse fim.

O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.

Disponer de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050 /2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50 m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.

A estrutura, os equipamentos e o mobiliário deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação do Campus.

O uso de som no local não poderá ser objeto de reclamação dos professores, ou seja, não poderá incomodar as aulas;

O espaço não poderá ser sublocado ou cedido para outros fins diferentes dos estabelecidos no contrato;

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta:

A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

Implantação dos serviços: A implantação dos serviços será efetuada assim que ocorrer a assinatura do contrato.

Estima-se que o público/usuário dos serviços das lanchonetes serão aproximadamente 1200 alunos, distribuídos nos três turnos, além dos servidores, terceirizados e visitantes. O campus Crateús possui um público aproximado de 1.354 (um mil trezentos e cinquenta e quatro) alunos e 114 (cento e quatorze) servidores, entre docentes e técnicos administrativos e 25 terceirizados, que circulam nas dependências do campus nos turnos matutino, vespertino e noturno.

A Área interna compreende ao espaço físico destinado à concessão de uso para exploração dos serviços de cantina e localiza-se no pátio interno do IFCE campus Crateús, com uma área total de 28,42 m², compreendendo área para atendimento dos usuários com 01 (um) balcão em alvenaria e tampo em granito medindo 7,95m x 40cm; 03 (três) pias; 03 (três) bancadas em mármore; 01(um) banheiro contendo 01 (um) sanitário com caixa acoplada e um lavatório com 01 (uma) torneira; 01 (uma) despensa; iluminação com lâmpadas fluorescentes, piso cerâmico.

O IFCE campus Crateús e a CONCESSIONÁRIA irá providenciar a infraestrutura interna necessária para a ligação de água e energia elétrica em nome do Concessionário. A concessionária poderá providenciar no início do contrato a instalação completa dos serviços em seu nome.

O imóvel foi avaliado pela Comissão Avaliadora de bens imóveis do IFCE cujos os procedimentos estão normatizados pelo Manual de Avaliação de Imóveis aprovado no âmbito do IFCE pela [PORTARIA Nº 782 /GABR/REITORIA, DE 24 DE JUNHO DE 2021](#). Segundo o documento, somente profissionais da área de engenharia e arquitetura têm a competência para avaliar bens imóveis. (IFCE, 2021)

O valor mensal mínimo do aluguel do espaço da Cantina foi fixado em R\$ 204,00 (duzentos e quatro reais) conforme determinou o laudo atualizado (Anexo 1) mediante solicitação realizada via Processo nº 23293.000744/2022-03 à referida comissão e será acrescido pela parcela das estimativas de consumo de

energia elétrica e água estimada no valor de R\$ 566,40 consumidas durante o mês pelo Concessionário, podendo ser instalados medidores pelo concessionário para medição do consumo efetivo.

Caso o concessionário opte por instalar medidores próprios deverá comunicar a gestão do IFCE campus Crateús para as providências necessárias relativas a instalação;

Para a realização da medição do consumo de energia elétrica e água a Coordenadoria de infra estrutura irá realizar a leitura dos medidores e aplicar as mesmas tarifas cobradas na conta de água e luz do instituto.

Durante os períodos de recessos (férias, recesso escolar, greve ou outro tipo de paralisação das atividades na Instituição), conforme calendário acadêmico estabelecido, a lanchonete/cantina deverá funcionar, pelo período mínimo de 6 (seis) horas diárias (9:00h às 15:00h), podendo esta condição ser modificada em comum acordo entre a concessionário e a administração, com pagamento correspondente a quantidade de horas trabalhadas:

Valor aluguel: R\$ 204,00

Dias: 21

horas: 10 h

valor do aluguel proporcional diário = $(204,00/21) = 9,71$

valor estimado da hora = $(9,71/10) = 0,971$

Para calculo do valor devido do aluguel: quantidade de horas de funcionamento X valor proporcional diário do aluguel

A taxa fixa referente ao consumo de água e energia elétrica correspondente ao(s) dia(s) de funcionamento nesta condição, ou o valor referente ao consumo dos mesmos quando houver a instalação de medidores pelo concessionário.

Valor da taxa de consumo: R\$ 566,40

Dias: 21

horas: 10 h

valor da taxa de consumo proporcional diário = $(566,40/21) = 26,97$

valor estimado da hora = $(26,97/10) = 2,70$

Para calculo do valor devido do aluguel: quantidade de horas de funcionamento X valor proporcional da taxa de consumo

5. Levantamento de Mercado

A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo, onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na

alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46, Art. 13 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001;

Quanto a fonte a ser utilizada para levantamento dos preços: Por se tratar de prestação de serviço de Lanchonete, cujas características e preços oscilam de uma região para outra, julgamos mais coerente priorizar as pesquisa junto a fornecedores do mercado local. Como as empresas do comércio local não apresentaram cotação para alguns itens, procedemos à pesquisa na Plataforma do Pannel de preços.

Quanto a modalidade escolhida: Conforme artigo 1º da Lei 10.520/2002, quando a natureza do objeto da licitação se enquadrar como Bens e serviços comuns deve-se utilizar a modalidade Pregão na sua forma Eletrônica, observado o disposto na Lei no 10.520, de 7 de julho de 2002; no Decreto no 3.555, de 8 de agosto de 2000, na Lei no 8.666, 21 de junho de 1993, com suas alterações subsequentes. O Tribunal de contas da União também têm recomendado essa forma de licitação para concessão remunerada de uso de bens públicos (Acórdão nº2050/2014-Plenário). Os serviços a serem contratados enquadram no DECRETO Nº 9.507, DE 21 DE SETEMBRO DE 2018, constituindo acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes ao respectivo plano de cargos.

Para subsidiar este estudo utilizamos vários editais cujo objeto de contratação fosse semelhante, a fim de estudarmos as práticas adotadas por outro entes.

6. Descrição da solução como um todo

Constitui objeto desta licitação a Concessão Administrativa para o uso do espaço físico destinado a exploração dos serviços de Lanchonete no IFCE CAMPUS CRATEÚS, pelo período de 12 (doze) meses. O serviço deverá ser prestado de forma satisfatória, prezando pelo bom atendimento, materiais, lanches de qualidade, preço em conformidade com a realidade de mercado.

Outro elemento a ser observado é o cumprimento às prescrições estabelecidas em leis, contrato, normativas e legislação em geral no que tange ao objeto da contratação. A soma desses elementos é fundamental para o atingimento do resultado almejado pela Administração.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Estima-se que o público/usuário dos serviços das lanchonetes serão aproximadamente 1200 alunos, distribuídos nos três turnos, além dos servidores, terceirizados e visitantes.

Vale ressaltar que o IFCE CAMPUS CRATEÚS conta com um espaço próprio, independente e reservado para atendimento do objeto da presente contratação.

Os itens do Cardápio Mínimo foram determinados pela Nutricionista do IFCE CAMPUS CRATEÚS, profissional capacitado para tal, baseado nas nos princípios da Alimentação Escolar conforme tabela a seguir:

CARDÁPIO MÍNIMO

Item	Material	Unidade de Fornecimento	Varição	Peso mínimo

01	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de frango e salada	UND	-	120g
02	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de peito de peru e salada	UND	-	120g
03	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de atum e salada	UND	-	120g
04	Sanduíche Natural de pão integral com recheio à base de carne bovina e salada	UND	-	120g
05	Misto Quente - Pão de forma ou francês na chapa, uma fatia de queijo (30g) e uma fatia de presunto (30g)	UND	-	110g
06	Pão francês com manteiga/margarina na chapa	UND	-	50g
07	Pão francês ou de forma na chapa com ovo	UND	-	80g
08	Salada de frutas (300 ml) – Mínimo de 04 variedades de frutas na composição	UND		300 mL
09	Salgados de Forno (tortas, pães, esfihas, etc)	UND	Mínimo de 3 opções (excluir fritos e folhados)	80 a 150g
10	Suco natural de frutas de diversos sabores com e sem açúcar (300 mL)	UND	Mínimo 4 opções	300 mL
11	Água Mineral sem gás (500 mL)	UND	-	500 mL
12	Vitamina de diversos sabores batidas com leite (300 mL)	UND	Mínimo 4 opções. O leite pode ser substituído por iogurte natural	300 mL
13	Café preto, copo de 50 mL	UND	-	50 mL
14	Café preto, 100 mL	UND	-	100 mL
15	Café com leite 150 mL	UND	-	150 mL

16	Prato feito (400g) com, no mínimo, uma opção de carne branca ou vermelha, guarnições e acompanhamentos, tais como, arroz, macarrão, farofa, feijão, saladas de vegetais crus ou cozidos	UND	Pode ter opção de preparação vegetariana	400 g
17	Biscoito Sabor Salgado Integral Tipo: Class Club*	Pacote	Pode ser integral doce	144g
18	Tapioca simples	UND	-	80g
19	Tapioca recheada de queijo	UND	-	120 g
20	Tapioca recheada com ovo	UND	-	120 g
21	Tapioca recheada com queijo e presunto	UND	-	120 g
22	Tapioca recheada com carne de sol	UND	-	120 g
23	Cuscuz simples	UND	-	100 g
24	Cuscuz recheado (queijo ou ovo ou presunto ou carne de sol, etc.)	UND	Mínimo de 2 sabores	150 g
25	Iogurte Natural (170g)	UND	Pode conter sabor	170g
26	Bolo de diversos sabores sem coberturas com gorduras hidrogenadas (fatia de aproximadamente 120 g)	UND	Pode variar o sabor ao longo da semana	120 g
27	Crepioca com recheio (queijo ou frango ou carne)	UND	Mínimo de 2 sabores	150 g

Os itens obrigatórios que deverão ser disponibilizados aos usuários estão definidos no CARDÁPIO MÍNIMO na tabela acima.

O Contratado deverá manter um cardápio diversificado tanto em opções quanto em preços, a fim de atender a diferentes públicos, porém deve manter o mínimo de produtos previstos no Cardápio Mínimo acima. O

contratado poderá usar a estratégia de criar “cardápios ou promoções do dia” a fim de potencializar as vendas desses itens. Além dos itens previsto no “Cardápio Mínimo”, o serviço poderá elaborar outros cardápios composto de:

a) bebidas (não alcoólicas), tais como: suco de frutas, vitaminas batidos com leite ou iogurtes, água mineral com e sem gás, café, leite, capuccino, chás naturais, suchás, iogurtes naturais, leite com achocolatados acima de 50% de cacau; lanches, tais como: sanduíches naturais e tradicionais com opção de pão integral, caldos com torradas, pão na chapa, pão de queijo, milho cozido, cuscuz, tapiocas simples e recheadas, crepes, crepiocas, panquecas, bolos simples, roscas e biscoitos de polvilho, frutas frescas in natura ou secas, castanhas, salada de frutas, frutas desidratadas, iogurte com granola, pipoca natural, salgados assados variados com opção de massa integral, biscoitos variados, tortas doces, salgadas e vegetarianas, mungunzá doce e salgado, castanhas, açaí, cremes, sorvetes, picolés e dindins, desde que feitos com frutas ou polpas de frutas, doces diversos;

b) refeições do tipo almoço e jantar: massas com opção integral, sopas, preparações à base de carnes brancas e vermelhas, guarnições e acompanhamentos, tais como, arroz, macarrão, farofa, feijão, saladas de vegetais crus ou cozidos, preparações vegetarianas, que incluam pelo grão de bico, lentilha, soja, quinoa ou ovo como opções protéicas;

Os itens do CARDÁPIO MÍNIMO não poderão ser alterados sem prévia aprovação do IFCE campus Crateús.

Caso a CONCESSIONÁRIA queira ofertar em seu cardápio os demais itens descritos no item a e b acima, a metodologia deverá ser a seguinte: a CONCESSIONÁRIA deve realizar formalmente o pedido de apresentando pesquisa de preço em pelo menos 3 estabelecimentos similares do mercado local e aplicando o mesmo percentual de desconto do lance durante o processo licitatório. A parte concedente (IFCE campus Crateús) por sua vez, deve também realizar cotação a fim de comprovar os preços apresentados e conceder autorização para comercializar se avaliado que atende aos requisitos mínimos de qualidade e compatibilidade com o mercado local.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 117,69

A contratação não acarretará em despesa para a Instituição, pois se trata de Concessão de uso do espaço para prestação de serviço e não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFCE CAMPUS CRATEÚS .

As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços serão providas pela contratada e os serviços prestados serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

Como o sistema ETP digital não permite a conclusão do ETP sem informar um valor, foi colocado o valor de R\$ 117,69 (cento e dezessete reais e sessenta e nove centavos) referente à soma dos itens do CARDÁPIO MÍNIMO que servirá de referência para que os licitantes apresentem o lance de maior desconto.

Reforçamos que a contratação não acarretará em despesa para a Instituição, mas sim a receita de aluguel definida em R\$ 204,00 (duzentos e quatro reais) mensais, conforme o laudo atualizado pela Comissão Avaliadora de bens imóveis do IFCE cujos os procedimentos estão normatizados pelo Manual de Avaliação de Imóveis aprovado no âmbito do IFCE pela [PORTARIA Nº 782/GABR/REITORIA, DE 24 DE JUNHO DE 2021](#).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Sendo inviável tecnicamente a divisão do objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor, a licitação será formada por um único grupo contendo 01 item subdividido em 26 (vinte e seis) itens do CARDÁPIO MÍNIMO a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada/Cessionária.

A Administração, em conformidade com o parágrafo único do art. 1º, da Lei 10.520 de 2002, classifica os serviços a serem contratados especificados neste documento como de natureza comum, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

Realizará licitação na modalidade pregão na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço por lote/grupo, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário, onde todos os itens deverão ser contratados com uma única empresa, com base nas seguintes justificativas:

- agrupamento de itens somente pode abranger itens de natureza semelhante;
- A licitação por preço global é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade do empreendimento, haja vista que o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador.
- Maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços.
- Concentração da responsabilidade pela execução do empreendimento em uma só pessoa e concentração da garantia dos resultados.

O critério de julgamento da proposta é o maior desconto.

Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário total fixado no CARDÁPIO MÍNIMO acima, ou que apresentar preço manifestamente inexequível nos itens.

As licitantes deverão oferecer proposta para todos os itens que compõe O CARDÁPIO MÍNIMO

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não é necessário

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Alinhamento da contratação ao PDI - Plano de Desenvolvimento Institucional:

No Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2019-2023, o IFCE mantém seu compromisso ao atendimento efetivo às demandas dos discentes, que requerem a melhoria e implantação de processos que otimizem o tempo e a qualidade dos serviços prestados aos estudantes no que se refere às suas demandas

administrativas, pedagógicas e sociais. Há incentivo à implantação e melhoria da infraestrutura de restaurantes e cardápios servidos, respeitando as especificidades e necessidades de cada campus, bem como outras ações e serviços que proporcionem a melhoria da vida escolar/acadêmica.

A receita proveniente da arrecadação de Cessão do espaço será incluída no planejamento de arrecadação de receita própria do IFCE.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O benefício direto pretendido com esta contratação é o atendimento à necessidade da comunidade acadêmica e demais usuários em termos de redução de custos com deslocamento e tempo a outros estabelecimentos fora do recinto escolar para a busca desse tipo de serviço.

Além disso, esta licitação visa a oferta do produto/lanches mais barato que o valor praticado no mercado. Para isso será utilizado como critério de julgamento maior desconto sobre os preços levantados por esta administração.

13. Providências a serem Adotadas

Será necessário fazer pequenos reparos nos pisos e tomadas que serão realizados pelo IFCE campus Crateús, além de instalar um aparelho de medição da energia elétrica e água, exclusivos para o espaço a ser cedido, cujos os custos relacionados a este último item deverão ser providenciadas e custeadas pela CONCESSIONÁRIA que irá assumir o serviço.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das compras públicas (artigo 3º da Lei nº 8.666/93, na redação dada pela Lei nº 12.349/2010) torna-se necessária a observância das exigências ambientais envolvidas em toda cadeia de produção de refeições.

A sustentabilidade no serviço de produção de refeições envolve uma variedade de questões relacionadas a todo o processo produtivo: desde o planejamento do cardápio, seleção dos gêneros alimentícios e fornecedores de alimentos até a reciclagem e adequado gerenciamento de resíduos alimentares gerados pela unidade.

Nesse sentido a CONTRATADA deve manter uma postura de boas práticas ambientais, conforme Lei 12.305, de 2010 e o Decreto Federal 7.404 de 2010, bem como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, adotando as medidas a seguir:

Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo o responsável pela equipe atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos funcionários da CONTRATADA, bem como identificar e corrigir possíveis vazamentos ou infiltrações.

Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser regularizada imediatamente.

Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

Obedecer a Instrução Normativa n.º 05/2017 SLTI/MPOG, relativas à Metodologia de Referência dos Serviços de Limpeza e Conservação.

Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO

DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT.

Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes; substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

Utilizar produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A viabilidade foi demonstrada

16. Responsáveis

Favorável

CRISTIANO ALVES DA SILVA

Tecnólogo em Gestão Financeira

Favorável

RONEY OLIVEIRA DE SOUSA

Assistente em Administração

Favorável

RAQUEL SIMOES MONTEIRO ALVES

Nutricionista

Favorável

ANTÔNIO MARCOS DE SOUSA LIMA

Técnico em Assuntos Educacionais