

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS SERRA TALHADA**

**1. DO OBJETO**

1.1. Concessão onerosa do direito de uso de espaço para exploração de serviços de cantina no *campus* Serra Talhada do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

Item	Descrição do serviço	Valor geral estimado do cardápio básico
01	Concessão de uso, mediante sublocação de área física, localizada do <i>campus</i> Serra Talhada do IF SertãoPE, com 17,32 m <sup>2</sup> de área interna, para a exploração dos serviços de lanchonete e restaurante.	R\$ 175,29

**1.1.1. A disputa terá como parâmetro a proposta de menor valor para o item acima. (incluso)**

**1.1.2. O item 01 da planilha acima representa o somatório dos valores médios dos itens do cardápio básico na planilha abaixo. (incluso)**

**1.1.3. O vencedor do certame deverá aplicar o desconto linear e proporcional nos itens pertencentes ao cardápio básico situado na planilha abaixo. (incluso)**

**1.1.4. Segue o calculo para atualização dos valores do cardápio básico após o resultado da licitação:**

- **VGCB: Valor geral estimado do cardápio básico.**
- **VF: Valor fina da licitação.**
- **PD: Percentual de desconto da licitação.**
- **PDD: Percentual de desconto em número decimal**
- **VIC: Valor do item do cardápio básico**
- **VD: Valor descontado**
- **VFID: Valor final do item descontado (incluso)**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**1.1.4.1. Cálculo 1, transformar o desconto da licitação em percentual, para aplicar posteriormente no cardápio básico. (incluso)**

$$\frac{VGCB - VF}{VGCB} \cdot 100 = PD$$

**1.1.4.2. Cálculo 2, aplicar o percentual nos itens do cardápio.(incluso)**

**1º passo**

$$VD/100 = PDD$$

**2º passo**

$$VIC \times PDD = VD$$

**3º passo**

$$VIC - VD = VFID$$

**OBS: O percentual de desconto encontrado após os cálculos demonstrados nas fórmulas acima, deverá ser aplicado, de forma linear, em todos os itens que compõem o cardápio básico. (incluso)**

CARDÁPIO BÁSICO					
CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
REFEIÇÃO	15210	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira,	Unidade	R\$ 13,66

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

			jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)		
15210	02		Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	Unidade	R\$ 16,50
15210	03		Cuscuz de milho com manteiga - 120g	Unidade	R\$ 8,00
15210	04		Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	Unidade	R\$ 11,00
15210	05		Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc- 300g	Unidade	R\$ 6,50
15210	06		Tapioca simples - 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	Unidade	R\$ 3,40
15210	07		Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado, carne de sol na nata entre outros)	Unidade	R\$ 8,80
15210	08		Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	Unidade	R\$ 11,00
15210	09		Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado. 300g	Unidade	R\$ 11,62

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

	15210	10	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	Unidade	R\$ 11,20
<b>CATEGORIA</b>	<b>Código CATMAT</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>	<b>PREÇO MÉDIO UNITÁRIO</b>
<b>BEBIDA</b>	445482	11	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	Unidade	R\$ 2,07
	445481	12	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	Unidade	R\$ 3,21
	463565	13	Café com leite (com e sem açúcar) - 200ml	Unidade	R\$ 2,32
	463592	14	Café simples (com e sem açúcar) - 200ml	Unidade	R\$ 1,43
	245189	15	Chá: erva cidreira-camomila, hortelã-200ml	Unidade	R\$ 1,50
	464759	16	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	Unidade	R\$ 5,33
	464759	17	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	Unidade	R\$ 4,43
	217795	18	Refrigerante - 350ml	Unidade	R\$ 4,28
	56154	19	Vitamina de fruta - 300 ml	Unidade	R\$ 5,00
<b>CATEGORIA</b>	<b>Código</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>PREÇO</b>

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

	CATMAT			MEDIDA	MÉDIO UNITÁRIO
PANIFICAÇÃO	252444	20	Misto quente (pão de forma) - 100g	Unidade	R\$ 4,83
	332434	21	Pão com queijo de coalho assado - 80g	Unidade	R\$ 4,50
	332434	22	Pão com ovo - 100g	Unidade	R\$ 3,20
	332434	23	Pão francês com manteiga - 60g	Unidade	R\$ 1,50
	332434	24	Sanduíche natural- 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	Unidade	R\$ 5,33
<b>CATEGORIA</b>	<b>Código CATMAT</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>	<b>PREÇO MÉDIO UNITÁRIO</b>
SALGADO	270025	25	Coxinha de frango - 100g	Unidade	R\$ 4,08
	374646	26	Empada de frango - 100g	Unidade	R\$ 3,83
	374646	27	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou frango - 100g	Unidade	R\$ 4,08
<b>CATEGORIA</b>	<b>Código CATMAT</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>	<b>PREÇO MÉDIO UNITÁRIO</b>
DIVERSOS	461692	28	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	Fatia	R\$ 5,20
	461692	29	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	Fatia	R\$ 3,33
	223048	30	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	Unidade	R\$ 4,16

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>	<b>R\$ 175,29</b>
-----------------------------	-------------------

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado;

1.3. A especificação e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima, que compreende o cardápio básico, a fim de compor valor para a disputa licitatória através de pregão presencial.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução ao menor valor por item ;

**1.4.1. A tabela acima compreende os itens obrigatórios do cardápio que deve ser oferecido pela empresa vencedora do certame, sendo necessário, portanto, que a licitação seja realizada com base no somatório dos valores dos itens do cardápio previsto na tabela do subitem 1.1, propondo que somente uma empresa sairá vencedora da licitação, inviabilizando, dessa forma, que os itens sejam licitados separadamente. (incluso)**

1.5. O contrato terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, **contados a partir da assinatura, podendo ser prorrogado por iguais períodos ou inferiores, desde que não ultrapasse o limite de 120 (cento e vinte) meses, a critério das partes, através de correspondente Termo Aditivo ao respectivo contrato. Trata-se de concessão onerosa, portanto, não necessariamente seguirá os termos do artigo 57 da lei 8666/93. (alterado)**

## **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 **presencial. (alterado)**

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 personalidade e subordinação direta.

#### 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra **e sem regime de dedicação exclusiva; (alterado)**

**5.1.2. Normas técnicas a serem atendidas: (incluso)**

**5.1.2.1. RDC ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;**

**5.1.2.2. RDC ANVISA nº 218, de 29 de julho de 2005 – Regulamento Técnico de procedimentos higiênicos- sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais; (incluso)**

**5.1.2.3. Portaria Interministerial No 1010, de 8 de maio de 2006 - Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional; (incluso)**

**5.1.2.4. Manual das Cantinas Escolares Saudáveis – promovendo a alimentação saudável (Ministério da Saúde, 2010); (incluso)**

**5.1.2.5. Alimentação Saudável das Escolas - Guia para Municípios (Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor – IDEC). (incluso)**

**5.1.3. Das normas higiênico-sanitárias: (incluso)**

**5.1.3.1. As refeições produzidas deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e a RDC nº 218, de 29 de julho de 2005. (incluso)**

**5.1.3.2. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária; (incluso)**

**5.1.3.3. A contratada deverá dispor de condições de desempenho que o serviço requer: equipamentos que garantam a segurança alimentar, como viabilidade de identificar a temperatura dos mesmos conforme o caso e/ou instrumentos que avaliem a suas condições, como termômetros digitais infravermelho e para imersão (tipo espeto), e pessoal capacitado para a finalidade. (incluso)**

**5.1.3.4. Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcão exppositor, refrigerado ou aquecido, quando for o caso, e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade. (incluso)**

**5.1.4. Da qualidade nutricional dos lanches vendidos na cantina: (incluso)**

**5.1.4.1. A cantina, em ambiente escolar, deve ser parceira na promoção de hábitos alimentares saudáveis, no qual, a concessionária deve elaborar estratégias de desincentivo ao consumo de bebidas adoçadas e ao consumo de alimentos pobres em nutrientes e com alto teor de açúcar, gorduras saturadas, trans ou sódio. (incluso)**

**5.1.4.2. O Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável (BRASIL, 2010) elaborado pelo Ministério da Saúde pode ser uma das referências a ser considerada; (incluso)**

**5.1.5. Itens vedados à comercialização: (incluso)**

**5.1.5.1. Achocolatados, sucos artificiais, refrescos a base de pó**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

**industrializado; (incluso)**

**5.1.5.2. Balas, pirulitos, gomas de mascar e caramelo; (incluso)**

**5.1.5.3. Biscoitos recheados, biscoito do tipo wafer; (incluso)**

**5.1.5.4. Bolos prontos (industrializados); (incluso)**

**5.1.5.5. Pipocas industrializadas, salgadinhos de pacote e amendoins industrializados; (incluso)**

**5.1.5.6. Sorvetes fabricados por meio de máquina expressa. (incluso)**

**5.1.6. Será proibido: (incluso)**

**5.1.6.1. Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico; (incluso)**

**5.1.6.2. Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor; (incluso)**

**5.1.6.3. Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos; (incluso)**

**5.1.6.4. Comercializar itens não relacionados à alimentação; (incluso)**

**5.1.6.5. Comercializar qualquer produto considerado ilícito; (incluso)**

**5.1.6.6. Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça níqueis; (incluso)**

**5.1.6.7. Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas; (incluso)**

**5.1.6.8. Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes. (incluso)**

**5.1.7. Característica dos ingredientes para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características: (incluso)**

**5.1.7.1. Utilização de carnes e derivados, assim como demais produtos de origem animal (leite pasteurizado, queijos, etc), adquiridos de estabelecimentos que tenham Declaração do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento; (incluso)**

**5.1.7.2. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

**magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie; (incluso)**

**5.1.7.3. Feijão novo tipo 1 (um), cores variadas. Isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal; (incluso)**

**5.1.7.4. Arroz tipo 1 (um). Isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal; (incluso)**

**5.1.7.5. Massas com ovos, de primeira qualidade (embalagens íntegras. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega);**

**5.1.7.6. Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas); (incluso)**

**5.1.7.7. Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas. Deverão ser devidamente higienizados em água corrente e solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante; (incluso)**

**5.1.7.8. Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Sem danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). (incluso)**

**5.1.7.9. Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. Sem danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). (incluso)**

**5.1.7.10. As polpas de frutas utilizadas deverão ter a Declaração de Registro do estabelecimento e do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). (incluso)**

**5.1.7.11. Deverá evitar a preparação de alimentos submetidos à fritura, e quando utilizá-los devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

**a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma os mesmos devem ser reutilizados. (incluso)**

**5.1.7.12. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180 °C, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características. (incluso)**

**5.1.7.13. Os interessados em adquirir a refeição (almoço ou jantar) deverão solicitar a Licitante Vencedora com um prazo mínimo de 3 (três) horas ou no dia anterior; (incluso)**

**5.1.7.14. As refeições devem ser servidas em equipamentos adequados (estufas, balcões térmicos e bufês), devendo esses equipamentos estar regulados para que a temperatura dos alimentos quentes permaneça acima de 60°C. Conforme Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação. (incluso)**

**5.1.7.15. Os balcões térmicos e/ou bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem. (incluso)**

**5.1.7.16. As preparações expostas em balcão frigorífico refrigerado, devem garantir a temperatura dos alimentos frios que permaneçam abaixo de 5°C. (incluso)**

**5.1.7.17. O campus Serra Talhada do IF Sertão PE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem. (incluso)**

**5.1.8. A Contratada poderá fornecer outros produtos não relacionados ao cardápio mínimo, desde que o item seja solicitado e aprovado pelo Fiscal Técnico, e que, seja realizada ampla pesquisa de mercado pela administração (no mínimo três preços em condições parecidas de comercialização) retratando o valor do mercado local. (incluso)**

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 do objeto e/ou

obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

**6.1.1. Estabelecer medidas favoráveis ao consumo consciente da energia elétrica, será recomendado que os refrigeradores, fornos micro-ondas e/ou elétricos, sanduicheiras e demais equipamentos elétricos devam ser classificados em A ou B quanto ao consumo de energia elétrica pelo selo padrão Inmetro. (incluso)**

**6.1.2. Será exigido que as Garrafas PETs e latas de alumínio sejam separadas do resíduo orgânico/lixo e, sempre que possível, encaminhado para cooperativas de catadores de material reciclável. (incluso)**

**6.1.3. A empresa deverá instalar lixeiras seletivas em locais previamente estabelecidos pela Concedente, bem como a limpeza diária das mesmas. A destinação do lixo coletado deverá obedecer as normas sustentáveis a depender da característica do descarte. (incluso)**

**6.1.4. Os resíduos orgânicos deverão ser encaminhados para composteira sempre que possível e/ou disponibilizados para projetos que possam ser desenvolvidos na Instituição de ensino para preservação do Meio Ambiente. (incluso)**

## 7. VISTORIA PARA 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 a sexta-feira, das 08:00 horas às 16:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente.

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. 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.

7.4. 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 do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

**8.1.1. Os serviços serão executados por empresa ou pessoa física especializada no ramo de lanchonete na preparação e distribuição de alimentos de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente no campus Serra Talhada do IF Sertão PE. (incluso)**

**8.1.2. O atendimento aos clientes se iniciará no horário de 07h00 com término às 21h00 de forma ininterrupta. (incluso)**

**8.1.3. Serão servidas refeições nos horários das 11:30 às 13:30 (almoço) e 18:00 às 19:00 (jantar) (incluso)**

**8.1.4. O horário de funcionamento da lanchonete e o fornecimento dos itens especificados no subitem 1.1.1 poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do campus e desde que acordado entre Contratante e Contratada. (incluso)**

**8.1.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter na área destinada à cantina do Campus, pessoal necessário para as atividades de produção e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos, utensílios e da área concedida. A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com: (incluso)**

**8.1.5.1. Implementar a área de concessão, quando do início das atividades, com mobiliário confortável, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários. (incluso)**

**8.1.5.2. Fornecer todos os equipamentos operacionais, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na área de concessão, bem como a limpeza e manutenção corretiva dos mesmos e de toda área física. (incluso)**

**8.1.5.3. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade. (incluso)**

**8.1.5.4. Indicar um preposto responsável para responder pelo**

**funcionamento do Box comercial. (incluso)**

**8.1.5.5. Registrar todos os funcionários que trabalharão na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária. (incluso)**

**8.1.5.6. Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da Concedente e de terceiros. (incluso)**

**8.1.5.7. Colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal. Atentar que o funcionário que recebe o dinheiro não deve ser o mesmo que fornece o alimento. (incluso)**

**8.1.5.8. Fazer a manutenção interna da área de concessão nas instalações elétricas, hidráulicas, telefônicas, exaustão, lógica e outras, se for o caso. (incluso)**

**8.1.5.9. Informar a Concedente, por escrito, a relação de máquinas e equipamentos que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. (incluso)**

**8.1.5.10. Na substituição de qualquer equipamento por outro de maior potência, a Concessionária terá também que informar a Concedente. (incluso)**

**8.1.5.11. Manter treinamento de pessoal na busca de permanente qualidade na prestação do serviço. (incluso)**

**8.1.5.12. Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como uniformes (cor clara), touca, calçados fechados e antiderrapantes, máscaras e luvas quando necessárias. (incluso)**

**8.1.5.13. Observar, rigorosamente, a legislação sanitária e legislação do código de postura do município. (incluso)**

**8.1.5.14. Oferecer aos usuários da área comercial, produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

**demanda. (incluso)**

**8.1.5.15. Providenciar, junto aos órgãos competentes, as licenças, autorizações de funcionamento e alvarás, para o exercício de suas atividades; (incluso)**

**8.1.5.16. Manter a tabela de preços em local visível e disponibilizar cardápios atualizados para os respectivos clientes. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;(incluso)**

**8.1.5.17. Facilitar a fiscalização e inspeção da área física, dos produtos comercializados, dos ingredientes na preparação, da documentação probatória de regularização fiscal, sanitária e tributária. (incluso)**

**8.1.5.18. Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação. (incluso)**

**8.1.5.19. Responder pelas obrigações trabalhistas, previdenciária e securitária, relativas aos seus funcionários utilizados na execução dos serviços. (incluso)**

**8.1.5.20. Observar rigorosamente a indicação dos produtos para a preparação dos itens do fornecimento.(incluso)**

**8.1.5.21. Atender pedido, feito pela Concedente, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando a conveniência de ordem administrativa da Concedente. Durante férias escolares, greve ou outros tipos de paralisação das atividades na Instituição poderá ser modificado mediante acordo entre as partes. (incluso)**

**8.1.5.22. Manter um extintor na área interna do Box para eventualidades. (incluso)**

**8.1.5.23. Recolher o aluguel diretamente em agência bancária indicada pela Concedente, através da Guia de Recolhimento da União - GRU e entregar o comprovante de quitação dentro do prazo de 5 (cinco) dias**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**úteis, após o vencimento do encargo mensal.(incluso)**

**8.1.5.24. Manter funcionários uniformizados, qualificados para a realização dos serviços e maiores de 18 anos com ensino fundamental completo e conhecimento de utilização e operação dos equipamentos afetos ao serviço de lanchonete. (incluso)**

8.2. A execução dos serviços **iniciará em até 15 dias corridos após a assinatura do contrato**, na forma que segue: **(incluso)**

**8.2.1. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos no quadro abaixo: (incluso)**

<b>OBJETO</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>	<b>DILUIÇÃO E TEMPO</b>
Extrato de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por (vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70° GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro e álcool a 70° GL
Geladeira e freezer	Mensal	Detergente neutro e álcool a 70° GL
Fornos de micro-ondas e elétrico	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante, e agente anti-redepositante
Recipientes de inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio 0,02%
Armário	Semanal	Hipoclorito de sódio 0,02%
Caixa de gordura	Semanal	
Pisos, paredes, mesas, cadeiras, rodapés, portas, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro e cloro ativo
Ralos e calhas	Semanal	Detergente ativo cloro ativo
Vidros e esquadrias externas	Semanal	Álcool a 70 GL e limpa vidros
Frutas e hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

**8.2.2. Contratada deverá lavar os panos de chão fora do ambiente da lanchonete e**

**em local específico a ser informado pela Contratante. (incluso)**

**8.2.3. O provimento, manutenção e lavagem de todas as roupas e panos de prato serão de responsabilidade da Contratada e não poderão ser higienizados e passados nas dependências da lanchonete. (incluso)**

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

**8.2.5. Acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços; (incluso)**

**8.2.6. Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas “in natura”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e se necessário, utilizar somente água mineral no preparo destes e de acordo com o cardápio especificado no subitem 1.1.1; (incluso)**

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

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

**8.2.9. Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados; (incluso)**

**8.2.10. Manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários; (incluso)**

**8.2.11. A Contratada deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, com, pelo menos, duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado; (incluso)**

**8.2.12. Todos os utensílios fornecidos pela Contratada deverão ser de primeira qualidade, seguindo as especificações constantes deste Termo de Referência, podendo à fiscalização do contrato, solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado; (incluso)**

## **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:  
**(alterado)**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

- 9.1.1. Saches de adoçante; (incluso)**
- 9.1.2. Saches de ketchup; (incluso)**
- 9.1.3. Saches de mostarda; (incluso)**
- 9.1.4. Saches de maionese; (incluso)**
- 9.1.5. Palitos em embalagens individuais; (incluso)**
- 9.1.6. Guardanapos de papel em suportes; (incluso)**
- 9.1.7. Palheta plástica para café de no mínimo 11cm; (incluso)**
- 9.1.8. Copos descartáveis; (incluso)**
- 9.1.9. Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte; (incluso)**
- 9.1.10. Embalagem com adoçante líquido (aspartame e stévia); (incluso)**
- 9.1.11. “Dispenser” de álcool em gel para higienização das mãos. (incluso)**
- 9.1.12. Balcão expositor para salgados; (incluso)**
- 9.1.13. Forno a gás; (incluso)**
- 9.1.14. Forno micro-ondas; (incluso)**
- 9.1.15. Freezer; (incluso)**
- 9.1.16. Refrigerador; (incluso)**
- 9.1.17. Liquidificador; (incluso)**
- 9.1.18. Espremedores de frutas; (incluso)**
- 9.1.19. Processador; (incluso)**
- 9.1.20. Fogão a gás; (incluso)**
- 9.1.21. Sanduicheira/chapa; (incluso)**
- 9.1.22. Vitrine quente e fria; (incluso)**
- 9.1.23. Copos plásticos descartáveis resistentes com tampa (volume 300ml); (incluso)**
- 9.1.24. Porta-guardanapos; (incluso)**
- 9.1.25. Guardanapos de papel; (incluso)**
- 9.1.26. Embalagens plásticas própria para sanduíche tipo natural; (incluso)**
- 9.1.27. Embalagens plásticas próprias para salada com tampa; (incluso)**
- 9.1.28. Talheres plásticos para viagem; (incluso)**
- 9.1.29. Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres e café/chá); (incluso)**
- 9.1.30. Pratos de sobremesa em louça; (incluso)**
- 9.1.31. Recipientes para molhos com tampa; (incluso)**
- 9.1.32. Pegadores em inox; (incluso)**
- 9.1.33. Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires; (incluso)**
- 9.1.34. Colheres Grandes; (incluso)**

**9.1.35. Espátulas; (incluso)**

**9.1.36. Facas; (incluso)**

**9.1.37. Peneiras; (incluso)**

**9.1.38. Panos de prato; (incluso)**

**9.1.39. Panos de chão; (incluso)**

**9.1.40. Materiais para limpeza e higienização; (incluso)**

**9.1.41. Rodos; Vassouras; (incluso)**

**9.1.42. Lixeiras grandes com tampa e pedal; (incluso)**

**9.1.43. Sacos de lixo; (incluso)**

**9.1.44. Luvas descartáveis; (incluso)**

**9.1.45. Toucas descartáveis; (incluso)**

**9.1.46. Máscaras descartáveis; (incluso)**

**9.1.47. Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito; (incluso)**

**9.1.48. Caixa registradora emissora de cupom fiscal; (incluso)**

**9.1.49. Lixeiras para coleta seletiva; (incluso)**

**9.1.50. Balança (incluso)**

**9.2. Cabe a Concessionária realizar as benfeitorias e adaptações que julgar necessárias para o funcionamento da lanchonete, mediante autorização do Concedente, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista o concedente o direito de retenção ou indenização sob qualquer título. (incluso)**

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

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

**10.1.1. A solução deverá estar em conformidade com a legislação que rege os processos de contratação no setor público (Lei 8.666/93, Lei 10.520/02, suas alterações e regulamentações); (incluso)**

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

**10.1.2.1. A população fixa atual nas instalações do campus Serra Talhada do IFSertãoPE é de 76 (setenta e seis) servidores, sendo 46 docentes, 30 técnicos administrativos, assim como cerca de 600 alunos matriculados nos diversos cursos ofertados, distribuídos nos 3 (três)**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

**turnos; (incluso)**

**10.1.2.2.. O Layout do espaço destinado à cantina/lanchonete consta em ANEXO deste Termo de Referência junto ao Laudo para definição do valor de exploração do espaço público. (incluso)**

**10.2. O espaço físico a ser explorado pela Contratada possui as seguintes características: (incluso)**

**10.2.1. Área física interna de 17,32 m<sup>2</sup>; (incluso)**

**10.2.2. O acesso e a saída do ambiente é por uma porta de madeira medindo 0,80 x 2,10m na cor branco neve. O piso é de granitina polida ( piso industrial) cor cinza em cimento comum, em placas de 100x100cm. As paredes são revestidas com cerâmica (incluso)**

**20x20 cm na cor branco, do piso ao teto. O ambiente possui um balcão de atendimento em granito cinza andorinha, na parte interna possui balcão de inox com duas cubas de inox embutidas.(incluso)**

**10.2.3. O ambiente possui 07 (sete) tomadas; 04 (quatro) luminárias fechadas 2x32W com lâmpadas fluorescentes; 02 (dois) pontos de água fria para alimentação da pia da cozinha, instalados torneiras em inox e dois pontos de esgoto com sifão de pia . Todos os pontos descritos estão em perfeito funcionamento. (incluso)**

**10.3. O cardápio mínimo a ser disponibilizado pela Contratada é composto de produtos, conforme abaixo: (incluso)**

CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA
REFEIÇÃO	15210	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável,	Unidade

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

			como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)		
	15210	02	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	Unidade	
	15210	03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	Unidade	
	15210	04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	Unidade	
	15210	05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc- 300g	Unidade	
	15210	06	Tapioca simples - 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	Unidade	
	15210	07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado, carne de sol na nata entre outros)	Unidade	
	15210	08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	Unidade	
	15210	09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado. 300g	Unidade	
	15210	10	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	Unidade	
	<b>CATEGORIA</b>	<b>Código CATMAT</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>
<b>BEBIDA</b>	445482	11	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	Unidade	
	445481	12	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	Unidade	
	463565	13	Café com leite (com e sem açúcar) - 200ml	Unidade	
	463592	14	Café simples (com e sem açúcar) - 200ml	Unidade	

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

	245189	15	Chá: erva cidreira- camomila, hortelã- 200ml	Unidade
	464759	16	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	Unidade
	464759	17	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	Unidade
	217795	18	Refrigerante - 350ml	Unidade
	56154	19	Vitamina de fruta - 300 ml	Unidade
<b>CATEGORIA</b>	<b>Código CATMAT</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>
PANIFICAÇÃO	252444	20	Misto quente (pão de forma) - 100g	Unidade
	332434	21	Pão com queijo de coalho assado - 80g	Unidade
	332434	22	Pão com ovo - 100g	Unidade
	332434	23	Pão francês com manteiga - 60g	Unidade
	332434	24	Sanduíche natural- 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	Unidade
<b>CATEGORIA</b>	<b>Código CATMAT</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>
SALGADO	270025	25	Coxinha de frango - 100g	Unidade
	374646	26	Empada de frango - 100g	Unidade
	374646	27	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou frango -100g	Unidade
<b>CATEGORIA</b>	<b>Código CATMAT</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>
DIVERSOS	461692	28	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	Fatia
	461692	29	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	Fatia

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

	223048	30	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	Unidade
--	--------	----	--	---------

**10.4. A CONCESSIONÁRIA pagará ao IF SertãoPE / campus Serra Talhada uma compensação mensal de R\$ 584,19 (quinhentos e oitenta e quatro reais e dezenove centavos) pela concessão de uso da área da cantina, conforme laudo técnico emitido pelo setor competente. (incluso)**

**10.5. Além do valor referente à concessão de uso, será cobrado da CONTRATADA um valor mensal referente ao consumo de água e energia da área destinada à cantina. (incluso)**

**10.5.1. Nos custos da CONCESSIONÁRIA também constará as despesas com água e energia elétrica, a mensuração do consumo será realizada através de medidores já instalados no local, esse consumo será aferido no período de 1 (um) mês, o valor a ser efetivamente pago será obtido a partir da verificação da leitura dos medidores de energia (quantidade em kWh) e água (quantidade em m<sup>3</sup>), multiplicados pela tarifa cobrada pelas concessionárias considerando o uso comercial. (incluso)**

**10.5.2. A aferição mensal caberá ao fiscal técnico. (incluso)**

**10.5.3. A emissão da GRU para o pagamento será de responsabilidade do fiscal administrativo. (incluso)**

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE. (alterado)**

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **Concessionária**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta; **(alterado)**

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

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

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; **(alterado)**

11.4. **(supressão)**

11.5. **(supressão)**

11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da **Concessionária**, tais como: **(alterado)**

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; **(alterado)**

11.6.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas **Concessionárias**; **(alterado)**

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 **(alterado)**

11.6.4. Considerar os trabalhadores da **Concessionária** como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação. **(alterado)**

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**; **(alterado)**

11.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

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. **(alterado)**

## 12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA.**(alterado)**

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 **Concedente** autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos; **(alterado)**

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 **Concedente**, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010; **(alterado)**

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

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

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; **(alterado)**

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 **Concedente**; **(alterado)**

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 **Concedente** ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento. **(alterado)**

12.10. Paralisar, por determinação da **Concedente**, 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. **(alterado)**

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 **Concedente**, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo. **(alterado)**

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis 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;

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

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 contratada 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; (alterado)**

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. **(Supressão)**

**12.23. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionados aos serviços, originalmente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência. (incluso)**

**12.24. Responsabilizar-se por quaisquer ônus, despesas, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, de acidentes de trabalho, bem como alimentação, transporte ou outro benefício de qualquer natureza, decorrentes da contratação do serviço e com todos os encargos sociais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros em decorrência da sua**

**condição de empregadora. (incluso)**

**12.25. Relatar a contratante qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação do serviço. (incluso)**

**12.26. Utilizar a área a ser sublocada, única e exclusivamente, para instalação da cantina/lanchonete, conforme previsto no Inciso III, art. 12º do Decreto nº 3.725/01;**

**12.27. Iniciar suas atividades no prazo máximo de trinta dias corridos, a contar da data de assinatura do contrato; (incluso)**

**12.28. Manter a área sublocada no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação; (incluso)**

**12.29. Fornecer diariamente, no mínimo, os produtos especificados no subitem 1.1.1 deste Termo de Referência, podendo acrescentar outros produtos e/ou suspender os produtos que não tiverem aceitação dos usuários, com prévia autorização da fiscalização do contrato;**

**12.30. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço; (incluso)**

**12.31. Substituir, sempre que solicitado pela Contratante, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados pela Contratante como prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas; (incluso)**

**12.32. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho e as normas de segurança e proteção do Ministério do Trabalho, fornecendo a seu pessoal equipamento individual de segurança, orientando e fiscalizando o uso, conforme determinações constantes nas normas de segurança, higiene e medicina do trabalho; (incluso)**

**12.33. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes; (incluso)**

**12.34. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e os parâmetros estabelecidos na Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos sólidos; (incluso)**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

**12.35. Não utilizar na execução dos serviços, de qualquer das substâncias que destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal, notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano, ou de qualquer produto ou equipamento que as contenha ou delas faça uso, à exceção dos usos essenciais permitidos pelo Protocolo de Montreal, conforme artigo 1º, parágrafo único, do Decreto nº 2.783, de 1998, e artigo 4º da Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000 e legislação correlata; (incluso)**

**12.36. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;**

**12.37. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003; (incluso)**

**12.38. Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e a racionalização de energia elétrica no uso dos equipamentos; (incluso)**

**12.39. Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental, quando da execução dos serviços, utilizando produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2 economizando energia, gás, água, assim como separar seletivamente os resíduos oriundos da prestação dos serviços; (incluso)**

**12.40. Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com a Contratante, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 5.940/06 e IN/MARE nº 6/1995; (incluso)**

**12.41. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Contratante; (incluso)**

**12.42. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento; (incluso)**

**12.43. Utilizar equipamentos refrigeradores e assemelhados que minimizem o desperdício de energia de acordo com os parâmetros estabelecidos na Lei 10.295/2001 e Portaria INMETRO nº20, de 01/02/2006; (incluso)**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

**12.44. Não permitir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, corte na mãos e braços, bem como aqueles acometidos de gripe/resfriado; (incluso)**

**12.45. Preparar os alimentos dentro de padrões higiênico-sanitários, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos na Resolução CNNPA nº 33 de 09/11/1977, RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa e todas as outras normas vigentes afetas ao assunto; (incluso)**

**12.46. Apresentar a Contratante, sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios de acordo com a legislação vigente; (incluso)**

**12.47. O prazo que a Contratada terá para a apresentação dos comprovantes será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da solicitação da Contratante. (incluso)**

**12.48. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;(incluso)**

**12.49. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração; (incluso)**

**12.50. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função; (incluso)**

**12.51. Responsabilizar-se, mensalmente, pelo recolhimento da Taxa Mensal de Utilização via GRU. (incluso)**

**12.52. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no espaço sublocado, cientificando a Contratante do resultado das inspeções; (incluso)**

**12.53. Manter preposto disponível, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato; (incluso)**

**12.54. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização do contrato no que diz respeito ao cumprimento do objeto contratado;(incluso)**

**12.55. 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.;**

**12.56. O pessoal necessário à execução do serviço, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho; (incluso)**

**12.57. Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos fechados/tênis e demais que se fizerem necessários, além dos equipamentos de proteção individual; (incluso)**

**12.58. Não empregar sob qualquer regime ou alegação pessoas que mantenha vínculo empregatício com o IFSertãoPE; (incluso)**

**12.59 O funcionário, na função de caixa, não poderá servir ou manipular alimentos. (incluso)**

**12.60. A CONCESSIONÁRIA deverá manter os funcionários da lanchonete com carteira devidamente assinada, caso contrário caracterizará o descumprimento contratual e consequente aplicação de penalidade. (incluso)**

**12.61. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de acordo com a necessidade local; (incluso)**

**12.62. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança, estritamente de acordo com a legislação em vigor; (incluso)**

**12.63. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc. (incluso)**

**12.64. Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: (incluso)**

- Água/esgoto,
- Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores),
- GLP (válvulas, conexões, etc.),
- Portas, fechaduras e dobradiças,
- Telas de proteção,

### 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 contratada 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. Supressão.

15.2. Supressão.

15.3. O representante da **Concedente** 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. **(alterado)**

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. **(alterado)**

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. **(alterado)**

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. **(alterado)**

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria **Concessionária** materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada. **(alterado)**

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. **(alterado)**

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. **(alterado)**

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. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma assegurar o perfeito cumprimento do ajuste.**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

**que serão exercidos por um ou mais representantes da Concedente, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993. (incluso)**

**15.13.2. O representante da Concedente deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato. (incluso)**

**15.13.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência. (incluso)**

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 **Concedente** ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993. **(alterado) (alterado)**

## **16. CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADO (alterado)**

**16.2. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o CHECK LIST, conforme modelo previsto em Anexo, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, cabendo a análise dos seguintes pontos: (incluso)**

**a) Se a concessão não produz resultados, deixa de executar as obrigações, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades concedidas; ou (incluso)**

**b) Não utiliza os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada. (incluso)**

**16.2. O questionário poderá ser aplicado na forma digital (EX: usando ferramentas do SUAP) ou presencial, desde que seja utilizado uma amostragem**

**razoável. (incluso)**

## **17. (SUPRESSÃO)**

### **18. DO PAGAMENTO**

#### **18.1. (supressão)**

#### **18.2. (supressão)**

**18.3.** O pagamento será efetuado pela **Concessionária até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente a prestação do serviço. (alterado)**

**18.4. O Boleto da GRU** deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993. **(alterado)**

18.5.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

#### **18.5. (supressão)**

**18.6.** Havendo erro na apresentação do **boleto da GRU**, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a **Concedente** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **Concessionária; (alterado)**

**18.7.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

#### **18.8. (supressão)**

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

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

---

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

**(alterado)**

18.11. Persistindo a irregularidade, a **Concedente** deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa. **(alterado)**

18.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a **Concessionária** não regularize sua situação junto ao SICAF. **(alterado)**

18.12.1. Será rescindido o contrato em execução com a **Concessionária** inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante. **(alterado)**

18.13. Previamente à emissão do **boleto da GRU**, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018. **(alterado)**

**18.14. (supressão)**

**18.15. É vedado à cedência de espaço público para exploração do serviço de cantina, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente. (alterado)**

18.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **Concessionária** não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento,

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CAMPUS SERRA TALHADA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

---

em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas: **(alterado)**

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

**18.17. Os valores mensais a serem pagos referentes à concessão de uso, deverão ser recolhidos através de boletos (GRU) emitidos pelo fiscal administrativo do contrato, com o vencimento para o 5º dia útil do mês subsequente ao serviço prestado;**

**18.18. Durante os meses de recesso escolar e em outros períodos em que, eventualmente, a demanda por lanches seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da Concessionária, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá ser revisto pela Administração do Campus Serra Talhada do IF Sertão-PE, em até 50% (cinquenta por cento) do valor contratado, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.**

**18.18.1. O requerimento para redução do valor do aluguel deverá ser entregue à Administração do Campus Serra Talhada do IF Sertão-PE para análise do pedido.**

## 19. REAJUSTE

19.1. Os valores inicialmente pactuados para a **concessão** são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data de vigência do prazo contratual. **(alterado)**

19.2. Após o interregno de um ano, os **valores** iniciais da **concessão** serão reajustados, mediante a aplicação dos índices, pela **Concedente**. **(alterado)**

**19.2.1 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da**

**Concessionária, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice de preços ao consumidor amplo – IPCA – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). (incluso)**

**19.2.2. A taxa mensal de utilização fixada no subitem 10.5 será reajustada anualmente na data da renovação do contrato pelo Índice IGP-M – Índice Geral de Preços do Mercado/FGV. (incluso)**

$R = V (I - I^{\circ}) / I^{\circ}$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

$I^{\circ}$  = 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;

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

19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a **Concessionária** pagará à **Concedente** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. **(alterado)**

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

19.6. 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.

19.7. 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.

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **20. GARANTIA DE EXECUÇÃO**

20.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

**20.1.1. A contratação não gera ônus para administração. (incluso)**

## **21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a **Concessionária** que: **(alterado)**

- 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.

21.2. Pela inexecução **total ou parcial** do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à **Concessionária** as seguintes sanções: **(alterado)**

**(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;

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- (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 **Concessionária** a promover a rescisão do contrato; **(alterado)**
- (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 **Concedente** pelos prejuízos causados; **(alterado)**

21.3. 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.

21.4. 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. **(alterado)**

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

**Tabela 1**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução	02

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

	complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

21.5.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

21.5.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.7. 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. **(alterado)**

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à **Concedente** 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. **(alterado)**

21.8.1. Caso a **Concedente** determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente. **(alterado)**

21.9. 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.

21.10. 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.

21.11. 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.

21.12. 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.

21.13. 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.

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

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

22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

### **23.3.1. (supressão)**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

---

22.3.2 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

22.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

22.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 ano na prestação do serviço, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do 1 ano serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

22.3.2.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

22.3.2.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

22.3.2.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

22.3.2.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

22.3.3. (supressão).

22.3.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

---

22.3.4.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor Global: R\$ 175,29 (cento e setenta e cinco reais e vinte e nove centavos)

22.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços no subitem 1.1.4.

### **23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

23.1. O valor de referência para a contratação, para fins de aplicação do maior desconto, será de R\$ 175,29 (cento e setenta e cinco reais e vinte e nove centavos).

23.2. O valor mensal fixo para exploração da área da cantina será de R\$ 584,19 (quinhentos e oitenta e quatro reais e dezenove centavos)

### **24. (supressão)**

Serra Talhada, 01 de abril de 2022.

**Elenilson Nobre Veras**  
Chefe do Departamento de Administração e Planejamento  
Campus Serra Talhada

### **A P R O V O:**

O presente Termo de Referência, cuja finalidade é subsidiar a concessão onerosa do direito de uso de espaços para exploração de serviços de cantinas no *campus* Serra Talhada do Instituto Federal



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**CAMPUS SERRA TALHADA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

---

de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para contratação utilização da modalidade do Pregão presencial em conformidade com o § 4º do Art. 1º do Decreto 10.024/2019.

**Alex Souza Magalhães**  
Diretor-Geral *substituto*  
Campus Serra Talhada – IF Sertão-PE