**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

Processo Administrativo nº 23462.000703/2018-33

1. DO OBJETO
   1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão de uso de área física (38,19 m²), localizada na sede do IFS/*Campus* Itabaiana na Av. Padre Airton Gonçalves Lima, 1140, Bairro São Cristóvão, Itabaiana/SE, CEP.: 49.500-543, para a exploração dos serviços de Restaurante/Cantina/Lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
   2. A proposta mais vantajosa será aquela que apresentar o **MENOR LANCE** (COLUNA B).
      1. Para melhor entendimento, tecemos o seguinte exemplo: se o licitante estiver disposto a pagar a título de concessão mensal o valor de 652,97 (COLUNA A) referente à Taxa de Utilização deverá registrar no sistema o LANCE de número 98 (COLUNA B).
      2. Se, posteriormente, o licitante quiser aumentar o valor de 652,97 (COLUNA A) para 703,68 (COLUNA A), deverá registrar no sistema o LANCE de número 90 (COLUNA B), e assim por diante.
      3. Segue abaixo tabela contendo os valores que deverão ser lançados no sistema (COLUNA B), de acordo com o LANCE respectivo a ser dado:

| **COLUNA A** | **COLUNA B** |
| --- | --- |
| **Taxa Mensal de Utilização (R$)** | **VALOR DO LANCE que deverá ser inserido no sistema COMPRASNET** |
| 640,29 | 100,00 |
| 646,63 | 99,00 |
| 652,97 | 98,00 |
| 659,31 | 97,00 |
| 665,65 | 96,00 |
| 671,99 | 95,00 |
| 678,33 | 94,00 |
| 684,67 | 93,00 |
| 691,01 | 92,00 |
| 697,35 | 91,00 |
| 703,68 | 90,00 |
| 710,02 | 89,00 |
| 716,36 | 88,00 |
| 722,70 | 87,00 |
| 729,04 | 86,00 |
| 735,38 | 85,00 |
| 741,72 | 84,00 |
| 748,06 | 83,00 |
| 754,40 | 82,00 |
| 760,74 | 81,00 |
| 767,08 | 80,00 |
| 773,42 | 79,00 |
| 779,76 | 78,00 |
| 786,10 | 77,00 |
| 792,44 | 76,00 |
| 798,78 | 75,00 |
| 805,12 | 74,00 |
| 811,46 | 73,00 |
| 817,80 | 72,00 |
| 824,14 | 71,00 |
| 830,47 | 70,00 |
| 836,81 | 69,00 |
| 843,15 | 68,00 |
| 849,49 | 67,00 |
| 855,83 | 66,00 |
| 862,17 | 65,00 |
| 868,51 | 64,00 |
| 874,85 | 63,00 |
| 881,19 | 62,00 |
| 887,53 | 61,00 |
| 893,87 | 60,00 |
| 900,21 | 59,00 |
| 906,55 | 58,00 |
| 912,89 | 57,00 |
| 919,23 | 56,00 |
| 925,57 | 55,00 |
| 931,91 | 54,00 |
| 938,25 | 53,00 |
| 944,59 | 52,00 |
| 950,93 | 51,00 |
| 957,26 | 50,00 |
| 963,60 | 49,00 |
| 969,94 | 48,00 |
| 976,28 | 47,00 |
| 982,62 | 46,00 |
| 988,96 | 45,00 |
| 995,30 | 44,00 |
| 1.001,64 | 43,00 |
| 1.007,98 | 42,00 |
| 1.014,32 | 41,00 |
| 1.020,66 | 40,00 |
| 1.027,00 | 39,00 |
| 1.033,34 | 38,00 |
| 1.039,68 | 37,00 |
| 1.046,02 | 36,00 |
| 1.052,36 | 35,00 |
| 1.058,70 | 34,00 |
| 1.065,04 | 33,00 |
| 1.071,38 | 32,00 |
| 1.077,72 | 31,00 |
| 1.084,05 | 30,00 |
| 1.090,39 | 29,00 |
| 1.096,73 | 28,00 |
| 1.103,07 | 27,00 |
| 1.109,41 | 26,00 |
| 1.115,75 | 25,00 |
| 1.122,09 | 24,00 |
| 1.128,43 | 23,00 |
| 1.134,77 | 22,00 |
| 1.141,11 | 21,00 |
| 1.147,45 | 20,00 |
| 1.153,79 | 19,00 |
| 1.160,13 | 18,00 |
| 1.166,47 | 17,00 |
| 1.172,81 | 16,00 |
| 1.179,15 | 15,00 |
| 1.185,49 | 14,00 |
| 1.191,83 | 13,00 |
| 1.198,17 | 12,00 |
| 1.204,51 | 11,00 |
| 1.210,84 | 10,00 |
| 1.217,18 | 9,00 |
| 1.223,52 | 8,00 |
| 1.229,86 | 7,00 |
| 1.236,20 | 6,00 |
| 1.242,54 | 5,00 |
| 1.248,88 | 4,00 |
| 1.255,22 | 3,00 |
| 1.261,56 | 2,00 |
| 1.267,90 | 1,00 |

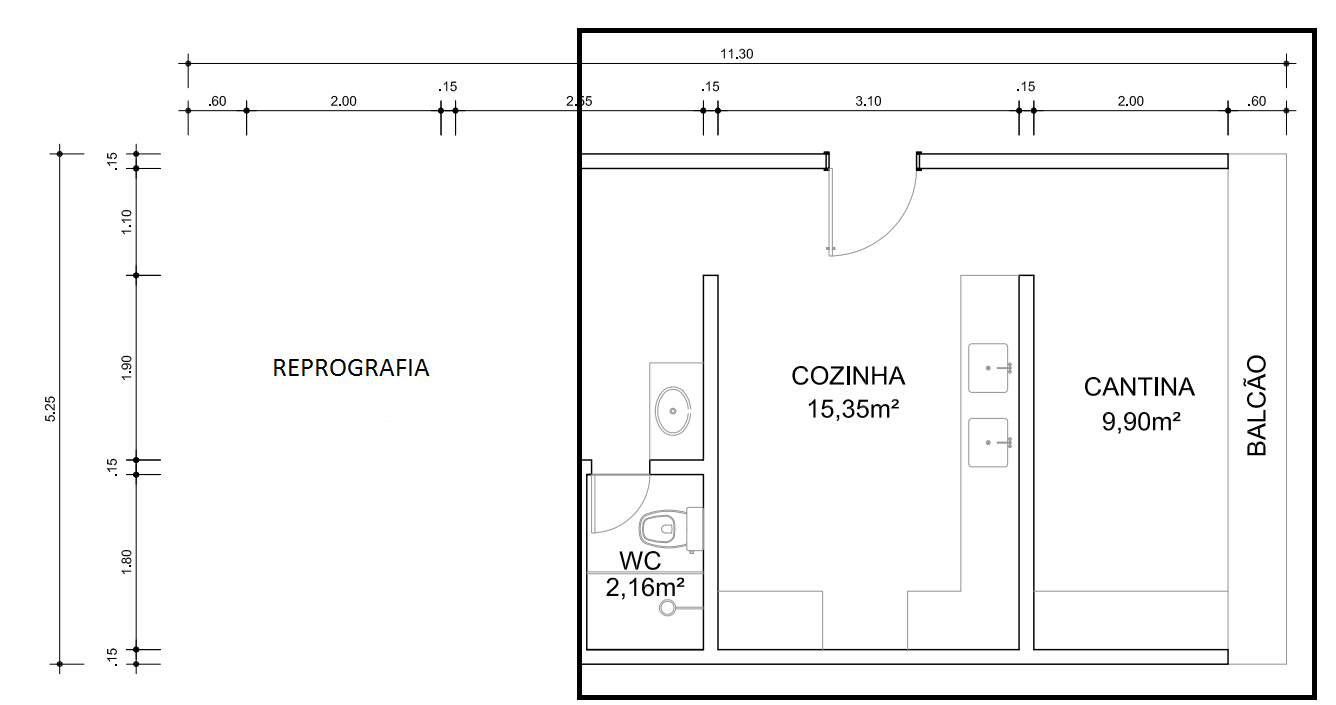
* 1. Na tabela acima, cada lance (COLUNA B) corresponde a um valor definido (COLUNA A), que será utilizado para a fixação da Taxa Mensal de Utilização a ser paga pelo licitante vencedor, conforme item 8 deste Termo de Referência;
  2. A CONCESSIONÁRIA providenciará a implantação de medidores individuais de água e energia elétrica para medição do consumo no espaço a ser concedido, ficando responsável por todas as despesas decorrentes deste processo e pelo pagamento das faturas mensais, visto que não estão inclusas no valor da concessão.
  3. Deverá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades desenvolvidas no *campus*, superiores a 10 (dez) dias, exclusivamente sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização.

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO
   1. A concessão de uso de área física para prestação de serviços de Restaurante/Cantina/Lanchonete é necessária para proporcionar o fornecimento de lanches e refeições, no local de trabalho e/ou estudo, de qualidade e a preços acessíveis aos discentes e servidores, empregados terceirizados, bolsistas e estagiários a serviço do IFS/*Campus* Itabaiana.
2. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS
   1. Os serviços a serem concedidos se enquadram como comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.
   2. Os serviços a serem concedidos enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
   3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
3. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS
   1. Os serviços serão executados por empresa especializada no ramo de Restaurante/Cantina/Lanchonete na preparação e distribuição de alimentos de segunda a sexta-feira e nos sábados letivos, ressalvados os dias em que não houver expediente no IFS/*Campus* Itabaiana.
   2. O atendimento deverá ser realizado diretamente no balcão do Restaurante/Cantina/Lanchonete nos horários especificados.
   3. O atendimento aos clientes se iniciará no horário de 07h00 com término às 21h, de forma ININTERRUPTA:
      1. O horário de funcionamento do Restaurante/Cantina/Lanchonete e o fornecimento dos itens especificados no subitem 5.4. deste Termo de Referência, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do IFS/*Campus* Itabaiana, desde que, acordado entre as partes.
   4. Manter afixado no espaço do Restaurante/Cantina/Lanchonete a tabela de preços dos produtos oferecidos.
   5. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários no espaço do Restaurante/Cantina/Lanchonete e em quantidade adequada, os materiais relacionados abaixo:
      1. Saches de sal;
      2. Saches de açúcar;
      3. Saches de adoçante;
      4. Saches de ketchup;
      5. Saches de mostarda;
      6. Saches de maionese;
      7. Palitos em embalagens individuais;
      8. Canudos flexíveis em embalagens individuais;
      9. Guardanapos de papel em suportes;
      10. Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
      11. Copos;
      12. Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;
      13. Embalagem com adoçante líquido (aspartame e stévia);
      14. “*Dispenser*” de álcool em gel para higienização das mãos.
   6. O IFS/*Campus* Itabaiana poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a CONCESSIONÁRIA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.
   7. A CONCESSIONÁRIA disponibilizará, quando solicitado pela CONCEDENTE nutricionista cadastrado e/ou prestador de serviço de acordo com a legislação vigente e registro no Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região.
   8. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete do IFS/*Campus* Itabaiana.
   9. Os funcionários só poderão circular na área de preparação dos lanches devidamente uniformizados e com proteção para cabelos e a higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente:
      1. Será exigido dos funcionários, o uso de calçados fechados;
      2. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para os cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.
      3. Procedimentos a serem adotados no acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente:
         1. Disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço do Restaurante/Cantina/Lanchonete;
         2. Separar o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo e programa de coleta seletiva do IFS/*Campus* Itabaiana;
         3. Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;
         4. Utilizar produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;
         5. Disponibilizar “*dispenser*” de sabonete líquido bactericida, álcool em gel, “*dispenser*” de papel toalha e refis para higienização das mãos dos empregados do Restaurante/Cantina/Lanchonete;
         6. Realizar programa de controle integrado de pragas, providenciando a desinsetização/dedetização e desratização da área do Restaurante/Cantina/Lanchonete trimestralmente;
      4. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos no quadro abaixo:

| OBJETO | FREQUÊNCIA | DILUIÇÃO E TEMPO |
| --- | --- | --- |
| Extrato de suco e liquidificador | Diária | Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 (vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70⁰ GL (partes fixas) |
| Balcão e pias | Diária | Detergente neutro e álcool a 70⁰ GL |
| Geladeira e freezer | Diária | Detergente neutro e álcool a 70⁰ GL |
| Fornos de micro-ondas e elétrico | Diária | Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante |
| Recipientes de Inox, plástico, alumínio e vidro | Diária | Hipoclorito de sódio a 0,02% |
| Armários | Semanal | Hipoclorito de sódio a 0,02% |
| Caixa de Gordura | Quinzenal | Produtos típicos para esse fim. |
| Pisos, paredes, mesas, cadeiras, rodapés, porta, luminárias, interruptores e tomadas | Semanal | Detergente neutro cloro ativo |
| Ralos e calhas | Semanal | Detergente ativo cloro ativo |
| Vidros e esquadrias internas | Semanal | Álcool a 70⁰ GL e limpa vidros |
| Frutas e Hortaliças | Diária | Agentes doadores de cloro ativo |

* 1. A CONCESSIONÁRIA deverá lavar os panos de chão fora do ambiente do Restaurante/Cantina/Lanchonete e em local específico a ser informado pelo IFS/*Campus* Itabaiana:
     1. O provimento, manutenção e lavação de todas as roupas e panos de prato serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e não poderão ser higienizados e passados nas dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete.
  2. Não será permitida a utilização de utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;
  3. Orientações mínimas para a conservação, preparação dos alimentos e exposição dos produtos:
     1. Acondicionar os alimentos em geladeira balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços;
     2. Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas “*in natura”*, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e utilizar somente água mineral no preparo destes e de acordo com o cardápio especificado no subitem 5.4;
     3. 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;
     4. Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade;
     5. Os alimentos expostos no balcão deverão ser identificados por meio de *displays* de acrílico com visor duplo;
     6. Utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;
     7. Utilizar luvas descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos;
     8. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;
     9. Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados;
  4. Manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários.
  5. A CONCESSIONÁRIA poderá utilizar o sistema de comanda eletrônica - cartão de consumo em ABS e PVC laminado de alta qualidade e durabilidade com código de barras e numeração sequencial:
     1. Na comanda eletrônica deverá ser impresso, no mínimo, a logomarca do Restaurante/Cantina/Lanchonete, telefone de contato, número da comanda e número do contrato, podendo ser incluídos outros dados que a CONCESSIONÁRIA entender importantes.
     2. A instalação do sistema de comanda eletrônica é de responsabilidade e ônus da CONCESSIONÁRIA.
  6. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;
  7. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF;
  8. Todos os utensílios fornecidos pela CONCESSIONÁRIA 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;
  9. A CONCESSIONÁRIA disponibilizará caixa registradora e deverá manter numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie pela clientela:
     1. A máquina registradora deverá ser aprovada pelo órgão competente do Governo do Estado de Sergipe.

1. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA
   1. O espaço físico a ser explorado pela CONCESSIONÁRIA possui as seguintes características:
      1. Área construída de 38,19 m²;
      2. Total de 11 (onze) tomadas;
      3. 02 (dois) *dispenser,* sendo 01 (um) para sabão líquido e outro para papel toalha;
      4. 01 (uma) porta de acesso ao estabelecimento e fechadura da marca *STAM*;
   2. O Layout da Restaurante/Cantina/Lanchonete consta a seguir:

****

* 1. A população fixa estimada nas instalações do IFS/*Campus* Itabaiana na Av. Padre Airton Gonçalves Lima, s/nº, Bairro São Cristóvão, Itabaiana/SE, CEP.: 49.500-543 é de 567 (quinhentos e sessenta e sete) pessoas distribuídas da seguinte forma: 468 discentes, 69 servidores, e de 30 empregados terceirizados, bolsistas e estagiários.
  2. O cardápio mínimo a ser disponibilizado diariamente pela CONCESSIONÁRIA é composto de produtos, conforme a seguir:

| **ITEM** | **PRODUTO/DESCRIÇÃO** | **VARIAÇÃO** |
| --- | --- | --- |
| 1 | Açaí na tigela G | Mínimo de 1 tamanho |
| 2 | Açaí na tigela M |
| 3 | Açaí na tigela P |
| 4 | Coxinha | Mínimo de 3 sabores |
| 5 | Enroladinho | Mínimo de 3 sabores |
| 6 | Escondidinho | Mínimo de 3 sabores |
| 7 | Esfirra | Mínimo de 3 sabores |
| 8 | Jantar nordestino | Mínimo de 2 sabores |
| 9 | Lasanha | Mínimo de 2 sabores |
| 10 | Quentinha | Mínimo de 2 sabores |
| 11 | Mini pizza | Mínimo de 3 sabores |
| 12 | Pastel | Mínimo de 3 sabores |
| 13 | Prato Feito (PF) | Mínimo de 2 sabores |
| 14 | Salada de frutas | Mínimo de 4 frutas |
| 15 | Sanduíche natural | Mínimo de 1 sabor |
| 16 | *self service* (Preço por Quilo) | Mínimo de 2 sabores |
| 17 | Sopa | Mínimo de 1 sabor |
| 18 | Suco da fruta | Mínimo de 1 sabor |
| 19 | Suco de Polpa | Mínimo de 3 frutas |
| 20 | Vitamina | Mínimo de 3 sabores |
| 21 | Sanduíche X-Burguer | Mínimo de 3 sabores |
| 22 | Sanduíche X-Coração |
| 23 | Sanduíche X-Filé |
| 24 | Sanduíche X-Frango |
| 25 | Sanduíche X-Salada |

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

1. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
   1. Para fins de avaliação da qualidade dos serviços a serem prestados, bem como seu aceite, os fiscais do Contrato enviarão mensalmente aos gestores, comunicação escrita, avaliando a qualidade da prestação dos serviços, apontando falhas se houver.
   2. Promover trimestralmente pesquisa de satisfação junto aos usuários do Restaurante/Cantina/Lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e fazer proposições para a melhoria dos serviços, quando for o caso, utilizando o formulário especificado a seguir:

| **ITENS DE AVALIAÇÃO** | | **NOTAS** | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **NSA** |
| 01 | Apresentação do Cardápio; |  |  |  |  |  |  |
| 02 | Sabor dos alimentos; |  |  |  |  |  |  |
| 03 | Apresentação dos alimentos; |  |  |  |  |  |  |
| 04 | Limpeza das mesas; |  |  |  |  |  |  |
| 05 | Higienização de copos, xícaras, pratos e talheres; |  |  |  |  |  |  |
| 06 | Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, uniformes e aparência); |  |  |  |  |  |  |
| 07 | Tempo de espera; |  |  |  |  |  |  |
| 08 | Organização e limpeza geral; |  |  |  |  |  |  |
| 09 | Qualidade dos produtos; |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Temperatura das bebidas; |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Atendimento dispensado pelos funcionários; |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Variedade dos produtos; |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Preços praticados; |  |  |  |  |  |  |
| OPINIÃO GERAL: Sugestões, críticas e elogios | | | | | | | |

1 – Péssimo / 2 – Ruim / 3 – Regular / 4 – Bom / 5 – Ótimo / NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado.

* + 1. A pesquisa de satisfação deverá ser feita com no mínimo 50 (cinquenta) usuários, para avaliação com precisão dos itens a serem respondidos e nível de satisfação.

1. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
   1. Disponibilizar funcionários uniformizados, qualificados para a realização dos serviços e maiores de 18 anos e com, no mínimo, o ensino fundamental completo, quando for o caso;
   2. Conhecimento de utilização e operação dos equipamentos afetos ao serviço de Restaurante/Cantina/Lanchonete;
   3. Realizar as benfeitorias e adaptações que julgar necessárias para o funcionamento do Restaurante/Cantina/Lanchonete, mediante autorização da CONCEDENTE, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
2. DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO
   1. A Taxa Mensal de Utilização foi definida levando-se em consideração a média dos preços praticados por outros entes públicos em contratações similares e levando-se em consideração a área ocupada;
   2. O Valor de Referência utilizado para a definição da Taxa Mensal de Utilização foi de R$ 633,95 (seiscentos e trinta e três reais e noventa e cinco centavos), servindo-se assim, de base para os demais lances, conforme item 1.2., deste Termo de Referência;
   3. Além da Taxa Mensal de Utilização, as despesas de energia elétrica e água, serviços de limpeza, manutenção, brigada e vigilância, entre outras, ficarão a cargo da empresa ocupante do espaço;
   4. A CONCESSIONÁRIA recolherá via GRU o valor fixado da Taxa Mensal de Utilização até o 10° (décimo) dia útil do mês subsequente ao mês de competência, contado a partir da data de assinatura do contrato, entregando o comprovante autenticado do recolhimento ao fiscal do contrato para conferência;
   5. Deverá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades desenvolvidas no campus, superiores a 10 (dez) dias, exclusivamente sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização.
3. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS
   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:
      1. Balcão expositor para salgados;
      2. Forno elétrico semiprofissional;
      3. Forno micro-ondas;
      4. Freezer;
      5. Refrigerador;
      6. Liquidificador;
      7. Espremedores de frutas;
      8. Processador;
      9. Fogão elétrico;
      10. Sanduicheira/chapa;
      11. Coifas;
      12. Vitrine quente e fria;
      13. Mesas e cadeiras;
      14. Copos resistentes com tampa (volume 300ml);
      15. Porta-guardanapos;
      16. Guardanapos de papel;
      17. Porta-canudos;
      18. Canudos embalados individualmente;
      19. Embalagens de papel próprias para sanduíches tipo hambúrguer;
      20. Embalagens própria para sanduíche tipo natural;
      21. Embalagens próprias para salada com tampa;
      22. Talheres para viagem;
      23. Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá);
      24. Pratos de sobremesa em louça;
      25. Recipientes para molhos com tampa;
      26. Pegadores em inox;
      27. Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;
      28. Colheres Grandes;
      29. Espátulas;
      30. Facas;
      31. Peneiras;
      32. Panos de prato;
      33. Panos de chão;
      34. Materiais para limpeza e higienização;
      35. Rodos; Vassouras;
      36. Lixeiras grandes com tampa e pedal;
      37. Sacos de lixo;
      38. Luvas descartáveis;
      39. Toucas descartáveis;
      40. Máscaras descartáveis;
      41. Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;
      42. Caixa registradora emissora de cupom fiscal;
      43. Lixeiras com acionamento por pedal;
   2. O fornecimento dos equipamentos listados no subitem anterior, bem como a inclusão de outros que não estejam ali elencados, poderão ser questionados pela CONCESSIONÁRIA mediante apresentação justificada, neste caso, de acordo com o interesse da Administração, poderão ser incluídos ou excluídos.
4. DA VISTORIA
   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 08h às 12h e das 13h às 16h, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (79) 3711-3293, podendo sua realização ser comprovada por:
5. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, ou caso opte por não realiza-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).
   1. 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;
   2. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.
6. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
   1. A execução dos serviços será iniciada imediatamente após a assinatura do contrato, e somente após o cumprimento do estabelecido no item 1.4., deste Termo de Referência.
7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE
   1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
   2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
   3. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
   4. Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos estabelecidos;
   5. Solicitar à CONCESSIONÁRIA os esclarecimentos que julgar necessários, quanto à execução dos serviços, que deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem indagações de caráter mais especializado, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas;
   6. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados e/ou os equipamentos instalados que entender esteja em desacordo com as respectivas especificações, comunicando imediatamente à CONCESSIONÁRIA as irregularidades constatadas;
   7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.
8. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA
   1. Utilizar a área a ser cedida, única e exclusivamente, para instalação de Restaurante/Cantina/Lanchonete, conforme previsto no Inciso III, art. 12⁰ do Decreto n⁰ 3.725/01;
   2. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificados neste Termo de Referência e em sua proposta;
   3. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
   4. Manter a área cedida no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
   5. Fornecer diariamente, no mínimo, os produtos especificados no subitem 5.4., deste Termo de Referência, podendo, observado o disposto no item 5.5., acrescentar outros produtos e/ou suspender os produtos que não tiverem aceitação dos usuários, comunicando oficialmente à fiscalização do contrato.
   6. Apresentar à CONCEDENTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
   7. Substituir, sempre que solicitado pela CONCEDENTE, qualquer empregado cuja, atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados pela CONCEDENTE prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
   8. 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;
   9. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
   10. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e os parâmetros estabelecidos na Lei n° 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos;
   11. Efetuar o recolhimento do produto ou embalagem oriundos da prestação dos serviços, para fins de destinação final ambientalmente adequada, a cargo dos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes, conforme artigo 33 da Lei n° 12.305, de 2010, artigos 13 a 32 do Decreto n° 7.404, de 2010 e legislação correlata;
   12. 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 1°, parágrafo único, do Decreto n° 2.783, de 1998, e artigo 4° da Resolução CONAMA n° 267, de 14/11/2000 e legislação correlata;
   13. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
   14. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n° 48.138, de 08 de outubro de 2003;
   15. 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;
   16. 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;
   17. Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com a CONCEDENTE, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto n° 5.940/06 e IN/MARE n° 6/1995;
   18. Respeitar os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa n⁰ 01, de 19 de janeiro de 2010, no que couber;
   19. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da CONCEDENTE;
   20. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
   21. 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 n⁰ 20, de 01/02/2006;
   22. Utilizar liquidificadores que possuam selo de ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução Conama n⁰ 20, de 07/12/1994 e da Instrução Normativa MMA n⁰ 3, de 07/02/2000;
   23. Utilizar Forno de micro-ondas que possua Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nos termos da Portaria INMETRO nº 497, de 28/12/2011;
   24. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
   25. Seguir as orientações sobre os princípios subjacentes à responsabilidade social e formas de integrar o comportamento socialmente responsável na organização de acordo com os parâmetros estabelecidos na NBR ISO 26000:2010 da ABNT;
   26. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
   27. Cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde de seus empregados;
   28. Não permitir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, corte na mãos e braços, bem como aqueles acometidos de gripe/resfriado;
   29. 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 n° 33 de 09/11/1977, RDC n° 216 de 15/09/2004 da ANVISA e todas as outras normas vigentes afetas ao assunto;
   30. Apresentar a CONCEDENTE, 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:
       1. O prazo que a CONCESSIONÁRIA terá para a apresentação dos comprovantes será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da solicitação da CONCEDENTE.
   31. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONCEDENTE;
   32. Atender as solicitações da CONCEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
   33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
   34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONCESSIONÁRIA relatar à CONCEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvios de função;
   35. Responsabilizar-se, mensalmente, pelo recolhimento da Taxa Mensal de Utilização via GRU, conforme especificado no item 8., deste Termo de Referência.
   36. Relatar à CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
   37. 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;
   38. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;
   39. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no espaço cedido, informando a CONCEDENTE do resultado das inspeções;
   40. Providenciar, junto aos órgãos competentes, as licenças, autorizações de funcionamento e alvarás, para o exercício de suas atividades;
   41. Manter quantidade suficiente de troco para atender prontamente aos usuários, não sendo permitida a emissão de vale-troco;
   42. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização do contrato no que diz respeito ao cumprimento do objeto contratado;
   43. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
   44. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato
9. DA SUBCONTRATAÇÃO
   1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.
10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA
    1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONCESSIONÁRIA com/por 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.
11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO
    1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997:
    2. O representante da CONCEDENTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
    3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
    4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da Instrução Normativa nº 05/2017/SEGES/MPDG.
    5. A conformidade do material 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 e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso;
    6. 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.
    7. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
    8. 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 em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
    1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:
       1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
       2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
       3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
       4. comportar-se de modo inidôneo; e
       5. cometer fraude fiscal;
    2. A CONCESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
       1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONCEDENTE;
       2. Multa moratória, conforme disposto na Tabela de Multas, constante no subitem 17.3.1., deste Termo de Referência, a ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial;
    3. Para efeito de aplicação de multa moratória, às infrações são atribuídos graus, conforme a tabela abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| **INFRAÇÃO** | **GRAU** |
| 1). Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento. | 5 |
| 2). Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços cobrados, por vez. | 3 |
| 3). Utilizar as dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete para fins diversos do objeto contratual, por vez e por dia | 6 |
| 4). Servir bebida alcoólica ou cigarro nas dependências, por vez e por dia | 4 |
| 5). Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez. | 6 |
| 6).Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por vez. | 2 |
| 7). Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto da contratação, por dia. | 6 |
| 8). Ser descortês com os usuários, por vez e por usuário. | 3 |
| 9). Jogar óleos na rede de água fluvial e/ou de esgoto, por vez e por dia. | 5 |
| **10). Deixar de:** | **GRAU** |
| a). Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, no prazo fixado, por vez. | 3 |
| b). Manter empregado qualificado para responder perante a concedente, por vez. | 1 |
| c). Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por vez. | 1 |
| d). Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por vez. | 3 |
| e). Manter lista de preços em lugar visível, por dia. | 1 |
| f). Manter documentação legal, por vez. | 1 |
| g). Remover o lixo e promover a limpeza do local, por vez. | 4 |
| h). Recolher o valor da taxa mensal de utilização especificada no item 7, por dia. | 3 |
| i). Cumprir horário de funcionamento, determinado pela Direção do IFS/*Campus* Itabaiana, por vez. | 4 |
| j). Cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal do contrato, por vez. | 2 |
| k). Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, por item. | 2 |
| I). Responder, no prazo fixado, solicitação ou requisição do fiscal de contrato, por vez. | 2 |
| m). Apresentar cupom fiscal aos usuários, por vez e por usuário. | 1 |
| n). Coletar óleos utilizados de acordo com a legislação, por vez. | 3 |

* + 1. Para efeito de aplicação de multa são atribuídos graus, às infrações, conforme a tabela abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| GRAU | CORRESPONDÊNCIA |
| 1 | R$ 50,00 |
| 2 | R$ 70,00 |
| 3 | R$ 100,00 |
| 4 | R$ 200,00 |
| 5 | R$ 1.000,00 |
| 6 | R$ 2.000,00 |

* + 1. Multa compensatória no valor de 5% (cinco por cento) sobre o valor contratado, no caso de inexecução total do contrato.
    2. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
    3. 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;
    4. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
    5. 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;
  1. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a CONCESSIONÁRIA que:
     1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
     2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
     3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
  2. 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.
  3. 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 CONCEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade.
  4. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

1. DO REAJUSTE
   1. É admitido o reajuste dos preços da forma abaixo:
      1. A Taxa Mensal de Utilização fixada no item 8, deste Termo de Referência, será reajustada anualmente na data da renovação do contrato pelo Índice Geral de Preços do Mercado/FGV (IGP-M).

Itabaiana/SE, 27 de setembro de 2018.

**Luciano de Melo Santos**

Gerente de Administração

**APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

( ) Aprovado ( ) Não aprovado

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

**José Rocha Filho**

Diretor Geral