

TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO
SERVIÇO DE APOIO COM A CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA DE ESPAÇO FÍSICO
PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE LANCHONETE/CANTINA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS
GERAIS -

PREGÃO Nº 08/2017
(Processo Administrativo n.º 23223.001655/2017-32)

1. DO OBJETO

1.1 Concessão administrativa **ONEROSA** de espaço físico para atender necessidades específicas de alimentação por meio da exploração comercial do tipo Lanchonete/Cantina, por pessoa jurídica, nas dependências do IF Sudeste MG - Câmpus Avançado Bom Sucesso, com proposta de cardápio mínimo, visando atender as demandas rotineiras de alunos, professores, técnicos administrativos, estagiários, terceirizados e eventuais visitantes, nos dias e horários de funcionamento da Instituição, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Este projeto tem como objetivo estabelecer as condições mínimas para a contratação de empresa do ramo de preparo e venda de produtos alimentícios, para exploração do espaço físico visando à instalação de Lanchonete/Cantina escolar, por meio de concessão onerosa, que é a permissão de uso remunerado, conforme as disposições previstas na Lei nº 8.666 de 21/06/93 e suas alterações.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Em razão da necessidade de um local apropriado e seguro dentro do *Campus Avançado Bom Sucesso* para oferecer ao público interno lanches e refeições rápidas e de boa qualidade.

2.2 Dessa forma, considerando a existência de espaço físico com infraestrutura necessária e adequada para o funcionamento da cantina e a necessidade de oferecer produtos alimentícios de boa qualidade e cardápios diversificados, com opções de lanches para os alunos bem como aos servidores e convidados do Campus Avançado Bom Sucesso, faz-se necessário à contratação de particular afim de ofertar o **serviço de apoio**.

2.3 A forma de contratação proposta será por meio da concessão onerosa de uso do espaço físico, com valor pré-fixado, onde a disputa ocorrerá na modalidade de **“MAIOR LANCE”**.

2.4 A concessão, objeto deste Projeto Básico, tem amparo legal na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974 e Art. 13 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001.

2.5 O contrato seguirá as disposições normativas, no que couber, da lei do Inquilinato (Lei nº 8.245/91). O serviço de apoio, objeto desta Concessão, é considerado de natureza contínua, nos termos da Portaria-R nº. 131/2016, de 18 de fevereiro de 2016.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Para aquisição de bens e serviços comuns, poderá ser adotada a licitação na modalidade de pregão, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

3.2 A concessão de espaço físico para prestação de atendimento ao público alvo da unidade não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4 FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.1 Para a ocupação da área destinada à comercialização e preparo dos alimentos, que funcionará como cantina, as empresas concorrentes à licitação deverão estar cientes dos critérios e das responsabilidades a elas cabíveis, abaixo discriminadas:

- 4.1.1 Para a manipulação e venda de alimentos salgados, doces ou lanches, o concessionário deverá solicitar a visita da Vigilância Sanitária no local, e obter o alvará/autorização de funcionamento, devendo deixar uma cópia com o fiscal do Contrato;
- 4.1.2 Cumprir rigorosamente todas as normas de segurança do trabalho, normas para prevenção e combate a incêndio, não colocando em risco a integridade de pessoas ou bens;
- 4.1.3 Caberá a CONCESSIONÁRIA, quando exigidos pela legislação, providenciar todo e qualquer tipo de licença ou alvarás junto aos órgãos competentes.
- 4.1.4 A CONCESSIONÁRIA, deverá apresentar relação e discriminação dos móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões, etc. de posse da permissionária, devendo todos os equipamentos possuir o selo do **PROCEL/INMETRO**;
- 4.1.5 A CONCESSIONÁRIA, deverá responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da cantina, bem como no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da administração do *Campus Avançado Bom Sucesso*.
- 4.1.6 A CONCESSIONÁRIA poderá, desde que autorizadas pela CONCEDENTE, realizar, no espaço concedido, as obras ou adaptações necessárias ao fim a que se destina, incorporando-se as benfeitorias à propriedade, sem direito a indenização ou retenção, se não for possível a remoção sem que acarrete danos às instalações do CONCEDENTE.
- 4.1.7 É proibida a utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam sons ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas, assim como, guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- 4.1.8 É proibida a instalação de equipamentos industriais de grande porte.
- 4.1.9 Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo bebidas alcoólicas, tabaco ou qualquer outro produto tóxico, jogos de azar, bem como não destinar o espaço da cantina para preparação de lanches e congêneres a serem comercializados do IF Sudeste MG.
- 4.1.10 Manter os espaços físicos da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene.
- 4.1.11 Efetuar a limpeza periódica (pelo menos a cada 15 dias) de ralos e caixas de gordura, sem ônus à CONCEDENTE.
- 4.1.12 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela CONCEDENTE;
- 4.1.13 A CONCESSIONÁRIA, obriga-se a fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- 4.1.14 A CONCESSIONÁRIA, se responsabilizará, exclusivamente pelas despesas de salário, transporte, cesta básica, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes a serem vítimas seus funcionários, quando em serviço, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdenciárias lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos;

- 4.1.15 Se houver interesse da concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.
- 4.1.16 Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências, objeto dos serviços;
- 4.1.17 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela CONCEDENTE;
- 4.1.18 A CONCESSIONÁRIA deverá seguir as diretrizes do Decreto nº 5.940/06 que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, e dá outras providências.
- 4.1.19 Manter a limpeza e higiene da cantina no mais absoluto rigor. Entre algumas boas práticas citam-se: a colocação de telas em janelas para evitar insetos, a higiene constante de todos os ambientes, a ventilação de produtos em estoque, o não armazenamento de itens desnecessários, a manutenção dos produtos de refrigeração em temperatura correta.
- 4.1.20 Lavar louças e talheres em água corrente, não sendo permitida, sob qualquer hipótese ou pretexto, a lavagem em baldes, tonéis ou vasilhames.
- 4.1.21 Os lixo e resíduos deverão ser colocados em recipientes apropriados com tampa e a sua remoção será diária, no mínimo, em horário e local definido pela CONCEDENTE.
- 4.1.22 A dedetização e desratização do espaço cedido ficarão a cargo da concessionária, devendo ser feita semestralmente, atendendo a legislação vigente. 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 acordo com a legislação em vigor. A concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc. A dedetização deverá ser feita sempre aos sábados não letivos, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior. Todo procedimento deve ser comunicado ao fiscal de contrato com antecedência mínima de três dias úteis.
- 4.1.23 Não explorar quaisquer tipos de jogos com ou sem fins lucrativos;
- 4.1.24 Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do IF Sudeste MG - Campus Avançado Bom Sucesso, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;
- 4.1.25 Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades prestadas;
- 4.1.26 Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;
- 4.1.27 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 4.1.28 Todo funcionário novo deverá receber qualificação;
- 4.1.29 Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente;
- 4.1.30 Manter, conservar e reparar as redes elétrica e hidráulica nos ambientes, objeto da concessão;
- 4.1.31 Conservar a pintura do ambiente, refazendo sempre que for necessário ou apontado pelo fiscal.

- 4.1.32 Responder integralmente por reparos que as instalações da cantina necessitem para o seu adequado funcionamento;
- 4.1.33 A concessionária deve colocar etiqueta (podendo ser manuscrita) nos alimentos embalados com a data de manufatura, data de validade e demais informações exigidas por lei;
- 4.1.34 Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito, toda e qualquer alteração de cardápio ou de produtos a serem comercializados, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias;
- 4.1.35 Concordar com a possibilidade de transferência do local cedido para a exploração da cantina para outro espaço físico do IF Sudeste MG - Câmpus Avançado Bom Sucesso, com área útil equivalente, de acordo com a conveniência e necessidade do Instituto ou entregar os serviços sem indenizações;
- 4.1.36 A CONCESSIONÁRIA poderá pedir isenção do pagamento do aluguel referente aos 31 dias do mês de janeiro e de 15 (quinze) dias, nas férias escolares, nos meses de julho e dezembro, ou de acordo o Calendário Escolar, desde que solicitada com 30 (trinta) dias de antecedência. O prazo de isenção poderá ser estendido desde que, por motivos de força maior (greve, calamidade pública, questões de saúde pública, etc.), o IF Sudeste MG – Câmpus Avançado Bom Sucesso tenha suas atividades totalmente paralisadas;
- 4.1.37 Excepcionalmente nos meses onde há férias escolares reduzidas, que tradicionalmente ocorrem em dezembro e julho, ou nos meses substitutos a estes, o valor da contrapartida devida será o correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal pactuado no termo de concessão;
- 4.1.38 Excepcionalmente no mês onde há férias escolares e dos docentes, que tradicionalmente ocorre em janeiro, ou no mês substituto a este, o valor da contrapartida devida será o correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) do valor mensal pactuado no termo de concessão;
- 4.1.39 Excepcionalmente nos meses onde haja greve ou qualquer paralisação que suspenda as aulas na fração igual ou superior a 15 (quinze) dias no referido mês, o valor da contrapartida devida também será o correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal pactuado no termo de concessão;
- 4.1.40 Por quaisquer motivos ou fatos supervenientes que impossibilitem as férias citadas nos subitens anteriores, a contrapartida será referente ao valor integral mensal pactuado no termo de concessão;
- 4.1.41 O prazo de isenção poderá ser estendido desde que, por motivos de força maior (greve, calamidade pública, questões de saúde pública, etc.), o IF Sudeste MG – Câmpus Avançado Bom Sucesso tenha suas atividades totalmente paralisadas.
- 4.2 Após término da vigência do contrato a concessionária deverá entregar o espaço nas condições idênticas ao assumi-lo.

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 5.1 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

OFERTA MÍNIMA DE PRODUTOS

DESCRIÇÃO	VALOR MÉDIO
Pão de queijo, tamanho médio, tradicional	R\$ 0,47
Pão de queijo, tamanho grande, recheado	R\$ 3,00

Salgado grande assado (ao menos 3 tipos)	R\$ 3,04
Bolo fatia com cobertura	R\$ 1,60
Bolo fatia comum	R\$ 1,00
Chocolates variados barra de 25 g	R\$ 1,84
Café pequeno	R\$ 0,64
Café com leite	R\$ 1,07
Leite 200 ml	R\$ 1,00
Suco de fruta natural 300 ml	R\$ 2,83
Suco de fruta industrializado 335 ml lata	R\$ 3,54
Suco de fruta industrializado 200 ml tetra pak	R\$ 1,90
Achocolatado 200 ml tetra pak	R\$ 1,85
Refrigerante em lata 350 ml	R\$ 3,30
Refrigerante em lata 250 ml	R\$ 2,26
Refrigerante em 200 ml	R\$ 1,80
Água mineral 500 ml com ou sem gás	R\$ 2,00

- Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis.
- Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de Gordura (Banha) animal, gordura vegetal hidrogenada (trans) e óleo reutilizado.
- Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis.
- A Concessionária poderá disponibilizar demais produtos, conforme demanda.

6 LOCAL DE CONCESSÃO

6.1 A área de concessão está localizada nas dependências do *Campus* Avançado Bom Sucesso, situado na Rua Independência, nº 30 – Bairro Aparecida – Bom Sucesso MG.

6.2 A área útil total objeto da concessão é de aproximadamente 8,00 m² (sala para uso da lanchonete) e aproximadamente 61 m² de área para refeição, contendo 10 mesas com 4 banquetas fixas cada.

7 DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA

7.1 O valor a ser pago pela concessionária para a presente concessão de uso do espaço para funcionamento da cantina será de R\$ 260,59 (duzentos e sessenta reais e cinquenta e nove centavos) mensais, conforme orçamento realizado, não sujeito a reajustes, durante o prazo de vigência dos 12 (doze) primeiros meses do contrato.

7.2 É possível a revisão do valor locatício do espaço físico após três anos do início de vigência deste Contrato ou da última revisão.

7.3 A contrapartida financeira ofertada a título de aluguel, deverá ser paga mensalmente até o 5º dia útil, a partir do mês subsequente à assinatura do contrato, através de Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser preenchida conforme orientações da concedente, a serem fornecidas quando da assinatura do contrato.

7.4 Devido ao fato de o espaço ora concedidos ainda não possuir medidores de água e luz, considerar-se-ão **inclusas** na contrapartida definida durante a sessão, as despesas com disponibilização de **água e energia elétrica** pela Concedente à Concessionária, respeitados os limites máximos de aparelhos elétricos, conforme detalhamento.

7.4.1 No decorrer do contrato a administração pode instalar tais medidores, passando a despesa a ser paga pelo concessionário de acordo com os valores apurados nos referidos medidores individuais;

7.5 Foi estimado o uso de energia elétrica em 175,12 KW/mês, conforme a relação dos equipamentos no item 12.1. Já a estimativa de água potável e esgoto foi de 6 m³ mensais.

7.6 A Concessionária apresentará mensalmente ao Fiscal designado pela Concedente, cópia do comprovante de pagamento da contrapartida estipulada.

7.7 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IF Sudeste MG Campus Avançado Bom Sucesso será aplicada às sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

7.8 Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

7.9 O contrato de concessão terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes, até o limite de 60 (sessenta) meses nos termos dos arts. 51 a 57 da Lei 8.245/91, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados:

- 7.9.1 Os serviços de apoio oriundos da concessão tenham sido prestados regularmente e dentro das condições dispostas neste Projeto;
- 7.9.2 A Administração mantenha interesse na referida concessão;
- 7.9.3 A Concessionária manifeste expressamente interesse na prorrogação
- 7.9.4 A Concessionária não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

8. DOS REAJUSTES

8.1. O valor mensal contratado em relação a concessão do uso do espaço, será reajustado e corrigido monetariamente a cada período de 12 (doze) meses, de acordo com o IGP-M (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.

8.2. Os valores dos itens do cardápio mínimo contratado, podem sofrer reajustes, mediante solicitação formal justificada pela Concessionária, com anuência da Administração/Concedente, de acordo com o índice do IPCA (IBGE), conforme período imediatamente anterior ou outro índice substitutivo.

9. MOVIMENTAÇÃO DIÁRIA E DOS PREÇOS PRATICADO

9.1. O *Campus* Avançado Bom Sucesso do IF Sudeste MG tem atualmente uma movimentação diária de aproximadamente 230 (duzentos e trinta) pessoas entre alunos, servidores e visitantes.

9.2. Os preços dos itens oferecidos pela concessionária aos usuários do espaço cedido, pertencentes ou não ao cardápio mínimo, não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade por comércios similares (cantinas, lanchonetes, padarias) onde será instalada a cantina/ lanchonete, objeto da concessão de uso. O não cumprimento desta cláusula poderá ensejar em rescisão contratual.

9.3. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo ela aprovada pelo fiscal de contrato do IF Sudeste MG – Campus Avançado Bom Sucesso, se necessário, podendo a Direção e/ou a fiscalização solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

9.4. A concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

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

10. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

10.1. De 2ª a 6ª feiras das 12:30 h às 21h00 e em caso de necessidade aos sábados das 08h00 às 13h00, e quando houver eventos fora desses horários ou dias com a comunicação e autorização prévia da administração, mediante os fiais de contrato, do Campus Avançado Bom Sucesso. No período de férias escolares previstas no calendário do Campus deverá funcionar nos horários acima mencionados, podendo, em caso de necessidade, funcionar em horários distintos, desde que acordados com a Administração do Campus Avançado Bom Sucesso.

11. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

- Devido a limitação de espaço e, inclusive, de energia elétrica, ficam limitados os seguintes equipamentos:

Equipamentos	Quantidade máxima
Freezer ou geladeira	02
Forno micro-ondas	01
Estufa	01
Sanduicheira	01
Refresqueira	01
Extrator de sucos/ liquidificador/ fritadeira	01

- A inobservância dos limites acima disposto bem como o descumprimento do item anterior ensejará a rescisão do contrato a qualquer tempo.

13. SERVIÇOS

13.1. A Concessão terá início em um prazo máximo de 10 dias a partir da assinatura do contrato, devendo a Concessionária, com a devida antecedência, mobilizar sua infraestrutura a fim de que na data mencionada esteja em condições de funcionar plenamente.

13.2. **Os alimentos produzidos e/ou comercializados, a higiene do local e dos funcionários e a forma de armazenagem** poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, refeitos e/ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da **Concessionária**, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

14. **DA VISTORIA**

14.1. Fica facultado à empresa licitante vistoriar o local de concessão, para inteirar-se das condições e grau de dificuldades existentes, em data agendada junto ao Câmpus Bom Sucesso do IF Sudeste MG, recebendo com isto o Atestado de Visita, devidamente preenchido e assinado pelo representante do *Campus Avançado Bom Sucesso*.

14.2. 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.

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

15. **OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

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

15.2. Exercer o acompanhamento em relação a qualidade do atendimento aos usuários, nos seguintes requisitos: condições de higiene do ambiente e do pessoal, qualidade dos produtos manipulados e comercializados, cumprimento do cardápio mínimo a ser ofertado, horário de atendimento, métodos de conservação dos alimentos, condições e quantidade dos equipamentos utilizados.

15.3. Exercer o acompanhamento por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15.4. Notificar a *Concessionária* por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

16 **OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

16.1 Executar as suas obrigações conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação de empregados, quando necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

15.3 Quando for necessária a contratação de empregados para a prestação dos serviços, apresentá-los devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

15.4 Apresentar à *Concedente*, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão ao órgão para a execução do serviço;

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

15.6 Apresentar para a administração, atestado de antecedentes criminais dos empregados que por ventura vierem a prestar serviços no ambiente a ser disponibilizado pela concedente;

15.7 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;

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

15.9 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 desvio de função;

15.10 Relatar à **Concedente** toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

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

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

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

15.14 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.

16 **DA SUBCONTRATAÇÃO**

16.1 **Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório**

17 **ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

18 **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

18.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços de apoio que se propõe em fornecer lanches e alimentos ao público do IF Sudeste MG – Campus Avançado Bom Sucesso, garantindo qualidade e higiene dos produtos ofertados, também da utilização correta e adequada das instalações e ainda o cumprimento das obrigações de pagamento do aluguel, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da **Concedente**, especialmente designados, na forma dos art. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

18.2 O representante da **Concedente** deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

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

18.5 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada 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.

18.6 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.

18.7 O descumprimento total ou parcial das demais 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 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

18.9 A fiscalização da qualidade do atendimento aos usuários dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

18.9.1 Esta fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes.

18.9.2 Nomear uma comissão de três pessoas entre funcionários e alunos para fazer visitas à cozinha periodicamente, assim como avaliar os serviços prestados;

18.9.3 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

18.9.4 Proporcionar à CONCESSIONÁRIA as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente os serviços contratados;

18.9.5 Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do contrato, em especial, aplicação de sanções, alterações e repactuações do mesmo;

18.9.6 Não permitir que a CONCESSIONÁRIA e seus empregados (se houver) executem tarefas em desacordo com as preestabelecidas em contrato;

18.9.7 Comunicar à CONCESSIONÁRIA quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados;

18.9.8 Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

18.10 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.

18.11 O representante da **Concedente** deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

18.12 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste TERMO DE REFERÊNCIA.

18.13 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Concessionária que contenha a relação dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste TERMO DE REFERÊNCIA e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como qualidade e forma de uso.

18.14 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.

19 **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

19.1 Será considerada a Lei nº 8.245, de 1991, que dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes no que couber;

19.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

19.1.2 Deixar que cumprir com os horários de atendimento ao público;

19.1.3 Descumprir com o cardápio mínimo estabelecido;

19.1.4 Atrasar ou deixar de recolher o valor devido de aluguel;

19.1.5 Descumprir com as normas de higiene, conservação e segurança;

19.1.6 Reajustar o valor dos alimentos, desconsiderando do valor praticado no mercado;

19.1.7 Utilizar de equipamentos que não estão elencados no item 12 sem a prévia anuência da Concedente, causando sobrecarga de energia na rede elétrica;

19.1.8 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.9 Fraudar na execução do contrato;

19.1.10 Comportar-se de modo inidôneo;

19.1.11 Descumprir as normas de separação dos resíduos recicláveis apresentados pelo Decreto nº 5.940/06;

19.1.12 Cometer fraude fiscal;

19.1.13 Não manter a proposta.

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

19.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Concedente;

19.2.2 Multa moratória de 0,5 % (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

19.2.3 Multa compensatória de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

19.2.4 Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

19.2.5 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

19.2.6 Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

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

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

19.3.1 Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

19.3.2 Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

19.3.3 Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

19.4 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.

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

19.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Bom Sucesso, março de 2018

Karla Késia Alves Machado Junqueira
SIAPE 1650804



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS**

TERMO DE REFERÊNCIA N° 60/2018 - DIRADMREI (11.01.05.01)

N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Juiz de Fora-MG, 29 de Março de 2018

Anexo_I_-_Termo_de_Referencia_da_Lanchonete_-_Cantina_do_IF_Sudeste_MG_-_Bom_Suc.pdf

Total de páginas do documento original: 13

(Assinado digitalmente em 05/04/2018 17:00)

NELIO GERMANO DE PAULA

DIRETOR

1639560

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifsudestemg.edu.br/documentos/> informando seu número: **60**, ano: **2018**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **29/03/2018** e o código de verificação: **5ad914ae01**