

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Concessão Não Onerosa de Espaço Físico para instalação e funcionamento de Cantina

1. OBJETO

Concessão não onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina no IFSP – Câmpus Salto, sendo que o tipo de licitação será o de MENOR PREÇO POR LOTE obtido após a somatória de todos os itens ofertados no “cardápio mínimo sugerido”, e que estes valores, individualmente, estejam menores que a média do mercado local.

2. OBJETIVO

Possibilitar a oferta de refeições e lanches nas melhores condições quanto ao preço e à qualidade aos alunos, servidores e visitantes do IFSP – Câmpus Salto, em conformidade com o que determina as normas de Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da instituição.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. A presente concessão se faz necessária para atender a demanda de lanches e refeições com qualidade aos alunos, servidores e visitantes do IFSP – Câmpus Salto nos três turnos de funcionamento (manhã, tarde e noite).

3.2. Ressalta-se que não existem locais próximos ao IFSP – Câmpus Salto que prestem este tipo de serviço e, que por esse motivo, o presente Termo de Referência atende as necessidades de oferecer uma opção rápida, cômoda e de qualidade para fazerem suas refeições e lanches, sem precisar sair do seu local de estudo e trabalho, além de ser uma área de convívio interpessoal.

3.3. Na licitação por menor preço global do lote, há vantajosidade para a Administração pois serão adquiridos do licitante o lote integral dos itens, que faz parte de um cardápio mínimo, cujos valores coletados no mercado são referência e não poderão ser ultrapassados, conforme descrito no item 4 deste Termo de Referência.

3.4. A escolha por concessão não onerosa é motivada pelo histórico de empresas que deixaram de prestar os serviços de cantina de forma coerente, causando prejuízos à Administração e à comunidade do câmpus Salto.

4. DESCRIÇÃO RESUMIDA DOS SERVIÇOS

ITEM	Período	UN.	DESCRIÇÃO
1	12 meses	Lote	Concessão não onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina no IFSP – Câmpus Salto, sendo que o tipo de licitação será o de MENOR PREÇO POR LOTE obtido após a somatória de todos os itens ofertados no “cardápio mínimo sugerido”, e que estes valores, individualmente, estejam menores que a média do mercado local.

5. DESCRIÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS

5.1. DA ESTIMATIVA DO PÚBLICO USUÁRIO DIÁRIO

A demanda diária prevista, entre servidores, terceirizados, visitantes e alunos é de aproximadamente 780 (setecentos e oitenta) pessoas, considerando os cursos atuais.

5.2. DA LOCALIZAÇÃO

5.2.1. A referida área, objeto de concessão de uso, localiza-se no pavimento térreo do Instituto Federal de São Paulo – Câmpus Salto, situado à Rua Rio Branco, 1780, Vila Teixeira, Salto - SP, 13.320-271.

5.2.2. Há possibilidade de transferência do local cedido para a exploração da cantina para outro espaço físico da CONCEDENTE, com área útil equivalente, cuja transferência será feita de acordo com a conveniência e necessidade da CONCESSIONÁRIA. Caso não houver concordância, a CONCESSIONÁRIA deverá entregar os serviços sem reivindicar indenizações a qualquer título.

5.3. DA ÁREA (Encartes D, E e F)

5.3.1. A CONCESSIONÁRIA contará com área interna total de 49,06 m² (Quarenta e nove metros e seis centímetros quadrados) e será destinada a produção, oferta de produtos, área de alimentação e circulação de pessoas.

5.3.2. O espaço externo, com aproximadamente 60m² (sessenta metros quadrados), será disponibilizada como praça de alimentação e convivência, provido de mobiliário pertencente ao IFSP:

- a. 10 mesas para refeição com 06 lugares cada;
- b. Bancos de jardim.

5.3.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um adequado espaçamento, de modo a garantir a livre circulação de pessoas entre as mesas.

5.3.4. A área será entregue à concessionária nas condições em que se encontra. Caso a CONCESSIONÁRIA opte por novas adequações necessárias à exploração do ramo da atividade, deverão ser submetidas à prévia aprovação da fiscalização do contrato e da Diretoria Adjunta Administrativa ou Diretoria Geral do Câmpus Salto.

5.3.5. Caberá à CONCESSIONÁRIA executar, às suas expensas, todos e quaisquer serviços de adequações e complementares, como instalações diversas, necessárias à implantação e adequado funcionamento para fornecimento de refeições e cantina escolar.

5.3.6. A estrutura, os equipamentos e o mobiliário deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação fiscalização do contrato e da Diretoria Adjunta Administrativa ou Diretoria Geral do Câmpus Salto.

5.3.7. A CONCESSIONÁRIA não poderá em hipótese alguma comercializar qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, bem como utilizar a área para outras finalidades.

5.3.8. As manutenções das instalações da área concedida, decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos ficarão por conta da CONCESSIONÁRIA. A manutenção abrange os seguintes itens:

- a. Água e esgoto: Tubo e conexões, equipamentos, válvulas, sifões e limpeza de caixa de gordura, etc.
- b. Energia: Eletrodutos, conexões, lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes, etc.
- c. Uso de gás de cozinha – botijões de gás, válvulas, mangueiras.

5.4. DOS MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- 5.4.1. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar às suas expensas os mobiliários e equipamentos da cantina, tais como: freezers, geladeiras, armários de cozinha, banquetas, mesas, cadeiras, chapas para lanches, etc, além de todo e qualquer utensílio necessário ao adequado cumprimento de seu objetivo: o de servir refeições e cantina/lanchonete com qualidade e conforto para os usuários.
- 5.4.2. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela fiscalização do contrato, amostras de copos e talheres descartáveis, guardanapo branco, recipientes atóxicos para o fornecimento de refeições e demais alimentos.
- 5.4.3. Os materiais plásticos devem ser biodegradáveis ou passíveis de reciclagem, devendo apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
- 5.4.4. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer utensílios em aço inoxidável tais como: garfos, colheres de sopa e de sobremesa. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.
- 5.4.5. Caso necessário a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar toalhas nas mesas.
- 5.4.6. Os lanches e refeições deverão ser servidos em pratos de louça ou transparentes montados no momento do pedido ou em embalagens plásticas.

5.5. DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

- 5.5.1. A cantina deverá ter atendimento no período das 07h00 às 21h30 horas, de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pelo IFSP ou em parceria com este, devendo os fiscais do contrato do IFSP comunicar a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis.
- 5.5.2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração.
- 5.5.3. Durante o período de recesso escolar (férias, recesso ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição) será obrigatório o funcionamento da cantina no período das 11h00 às 15h00, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização de contrato, e com aprovação final da Diretoria Adjunta Administrativa ou Diretoria Geral do câmpus.

5.5.4. A CONCESSIONÁRIA, a seu critério, poderá executar “serviços internos de portas fechadas para o atendimento” de segunda à sexta feira, no período das 21h00 às 23h00.

5.5.5. Durante o horário de funcionamento, a CONCESSIONÁRIA será responsável pela organização, guarda, manejo, manutenção e limpeza das mesas e cadeiras que forem disponibilizadas aos clientes.

5.6. DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

5.6.1. O fornecimento dos produtos deverá utilizar como base a tabela apresentada pela CONCESSIONÁRIA na licitação.

5.6.2. Os produtos elencados na tabela fazem parte de um cardápio **mínimo** a ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA, podendo sofrer alterações, conforme acordo entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE.

5.6.3. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer produtos não contidos no cardápio mínimo, cujo preço será verificado mediante pesquisa de mercado e apresentado a CONCEDENTE para apreciação prévia para disponibilização aos usuários e incorporação no cardápio mínimo inicial.

5.6.4. Segue abaixo o cardápio mínimo:

a. Salgados (peso mínimo de 120 g):

Item	Descrição	Unidade
1	Coxinha de Frango	UN
2	Coxinha de Frango com catupiry	UN
3	Empada	UN
4	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo	UN
5	Esfiha aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango	UN
6	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo	UN
7	Mini pizza	UN
8	Pão de Queijo	UN
9	Quibe	UN
10	Rissole	UN
Deverão ser oferecidas ao mínimo 3 opções com massa integral		

b. Sanduíches:

11	Misto quente – peso mínimo 150 g	UN
----	----------------------------------	----

12	Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo mussarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	UN
13	Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou mussarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	UN

c. Bebidas:

14	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml;	UN
15	Água mineral com gás – garrafa 510 ml;	UN
16	Café com leite – copo de 100 ml	UN
17	Café com leite – copo de 200 ml	UN
18	Café – xícara ou copo de 50 ml;	UN
19	Café – xícara ou copo de 100 ml;	UN
20	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	UN
21	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	UN
22	Refrigerante lata 350 ml	UN
23	Refrigerante 600 ml	UN
24	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	UN

d. Outros

25	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	UN
26	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e mussarela na chapa	UN

5.6.5. A cantina deverá sempre oferecer opções Light e Diet para os usuários;

5.6.6. Os cardápios deverão ser apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item oferecido, exceto para os produtos industrializados;

5.6.7. No cardápio, os itens que contém glúten e lactose devem ser especificados.

5.6.8. O serviço de cantina deverá dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais, de açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (catchup,

mostarda, pimenta, maionese, etc). No entanto, os sachês de açúcar ou adoçante deverão ser fornecidos (não poderá ficar ao alcance do usuário) em quantidade suficiente para adoçar a bebida.

- 5.6.9. Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade, não sendo permitido fazer substituições por produtos de marcas inferiores ou mesmo trocar presunto por apesuntado, margarina por creme vegetal, etc.
- 5.6.10. A CONCESSIONÁRIA poderá ofertar “combos” desde que o valor praticado seja vantajoso à comunidade.
- 5.6.11. Os sanduíches e salgados após o preparo, deverão ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados.
- 5.6.12. Os sanduíches e salgados previamente preparados deverão apresentar etiqueta contendo data de fabricação e validade.
- 5.6.13. Os sucos naturais, vitaminas, leites e refrescos serão fornecidos em copos de vidro, nas canecas ecológicas do IFSP ou em descartáveis biodegradáveis.
- 5.6.14. Os pratos, talheres e guardanapos de papel, devem ser colocados à disposição dos usuários em local visível e de fácil acesso.
- 5.6.15. Não é permitido adquirir queijo, presuntos, salames, fatiados a granel. Os mesmos deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança, devendo ser fatiados apenas no momento do preparo e na porção a ser utilizada.
- 5.6.16. Não serão permitidos produtos alimentícios e bebidas à clientela considerados perigosos ou nocivos à saúde, em especial, bebida alcoólica, tabaco, medicamento ou produto químico-farmacêutico; a menos que haja conhecimento da fiscalização do contrato do IFSP e autorização expressa da Diretoria Adjunta Administrativa ou Direção Geral do IFSP.
- 5.6.17. O IFSP - Câmpus Salto através dos fiscais do contrato vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da concessão.
- 5.6.18. Qualquer alteração, ampliação ou diversificação considerável no cardápio será feita com prévia autorização da fiscalização do contrato, sendo que a CONCESSIONÁRIA, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico para suas supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.
- 5.6.19. Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos e que a fiscalização do contrato esteja de acordo com a alteração.
- 5.6.20. Para venda de qualquer produto que não conste na lista (item 5.6.4) deve-se solicitar autorização prévia à fiscalização do Contrato.
- 5.6.21. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 10 (dez) minutos.

5.6.22. O valor das refeições e dos demais alimentos será pago diretamente pelo cliente à concessionária, não tendo a concedente qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

5.7. DAS NORMAS SANITÁRIAS

5.7.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter alvará de funcionamento do estabelecimento em atividade (local de produção e distribuição), emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

5.7.2. A CONCESSIONÁRIA deverá atender as normas sanitárias para o funcionamento da cantina, atender no que é aplicável as determinações das leis federais, estaduais e municipais e demais legislações pertinentes e cumprir as exigências das RDC nº 216 e 275 da ANVISA.

5.8. DOS EMPREGADOS – QUANTIDADE, QUALIFICAÇÕES E UNIFORME

5.8.1. Recomenda-se a disponibilidade de no mínimo de 01 (um) atendente (trabalhos gerais), além de 01 (um) caixa para cada período (matutino, vespertino, noturno).

5.8.2. O funcionário que estiver na função de Caixa não poderá manipular alimentos.

5.8.3. A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à concedente, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.

5.8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.

5.8.5. Toda a responsabilidade empregatícia dos funcionários para atuação na cantina será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Desta forma o IFSP - Câmpus Salto não se responsabiliza por qualquer pagamento devido de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, etc advindos do uso ou exploração comercial do espaço concedido.

5.8.6. Os funcionários deverão apresentar-se sempre uniformizados, asseados e com calçados adequados ao ambiente de trabalho. O IFSP disponibilizará vestiário de uso coletivo à contratada.

5.8.7. Na cozinha, os funcionários deverão proteger os cabelos, retirar anéis, relógio ou outros objetos que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.

5.8.8. Os uniformes deverão ser de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

5.9. DA LIMPEZA DO ESPAÇO CEDIDO

5.9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza: toalhas de mesa ou similar, panos de copa, equipamentos e utensílios, áreas

de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

- 5.9.2. Ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA a limpeza do espaço destinado a acomodação das mesas e cadeiras de sua propriedade. O espaço compreendido como área estendida terá a limpeza feita por conta da CONCEDENTE.
- 5.9.3. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e com frequência tal que garanta a completa higiene de instalações, equipamentos, utensílios e mobiliário, de modo a minimizar o risco de contaminação dos alimentos oferecidos.
- 5.9.4. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 5.9.5. É terminantemente proibido fumar na cozinha, nas áreas parcialmente fechadas (ex: embaixo do toldo) ou fechadas conforme Lei Federal nº 12.546 de 14/12/2011.
- 5.9.6. É obrigatório manter a máxima higiene, principalmente no local de preparo de alimentos.

6. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto no Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, na Lei nº. 10.520 de 7 de julho de 2002 e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01 de 19 janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão –SLTI/MPOG e alterações subsequentes; aplicando-se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993; a Lei nº 9.636, de 15/05/1998, o Decreto nº 3.725, de 10/01/2001; Decreto nº 2.271, de 7 de julho 1997; Portaria nº 05, de 31/01/2001; a Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP; Portaria Interministerial do Ministério da Saúde e o FNDE/Ministério da Educação a fim de instituir as diretrizes para a alimentação saudável no ambiente escolar; Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado de Saúde Estado São Paulo que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

7. CLASSIFICAÇÃO COMO SERVIÇO COMUM

O objeto desse Termo de Referência é serviço comum, de caráter contínuo, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão do tipo menor preço global por lote.

8. DO ÔNUS DA CONCESSÃO DE USO - INDENIZAÇÕES AO CEDENTE

8.1. O espaço será concedido gratuitamente, pelas seguintes justificativas:

- 8.1.1. Por o objetivo principal ser atingir o mencionado no item 3 deste Termo de Referência e não a geração de receitas ao IFSP.
- 8.1.2. Por o interesse público institucional prevalecer sobre o interesse mercantil do negócio.
- 8.1.3. O objetivo da concessão não onerosa é motivado pelo histórico de empresas que deixaram de prestar os serviços de cantina de forma coerente, causando prejuízos à Administração Pública bem com à comunidade do câmpus Salto.
- 8.1.4. Outro fator motivador é o uso dessa ferramenta para baratear os valores dos produtos servidos na cantina, pois a empresa vencedora será aquela que der o maior desconto nos itens listados no anexo I deste Termo de Referência.

8.2. DA TAXA DE ENERGIA ELÉTRICA:

- 8.2.1. O espaço possui medidor de energia elétrica independente para a cantina, porém tem seu consumo refletido no medidor central, o que impossibilita a emissão de faturamento independente. O valor devido pela CONCESSIONÁRIA será de 5% do total consumido pelo câmpus.

Exemplo: Para a medição de consumo referente a março/2017 será utilizada a fatura recebida por volta de 08/03/2017 a qual reflete o fornecimento de março/2017. Neste mês, o valor total foi de R\$ 5.646,74. Assim, o valor devido pela CONCESSIONÁRIA é de R\$ 282,34.

- 8.2.2. Dessa forma, no 1º dia de funcionamento, ao “abrir as portas” deverá ser coletado o valor inicial do relógio.
- 8.2.3. A CONCESSIONÁRIA deverá todo último dia do mês coletar e informar à fiscalização do contrato do IFSP o consumo medido no relógio da concessionária.
- 8.2.4. A fiscalização do contrato deverá aguardar o recebimento da fatura para proceder o cálculo e terá até o 22º (vigésimo segundo) dia do mês para informar ou justificar o atraso a concessionária sobre o valor a indenizar.

8.3. DA TARIFA DE ÁGUA E ESGOTO E AFASTAMENTO E TRATAMENTO DE ESGOTO:

- 8.3.1. Não há medidor independente para a cantina. O valor devido pela CONCESSIONÁRIA será de 5% do total consumido pelo câmpus.

Exemplo: Para a medição de consumo referente a março/2017 será utilizada a fatura recebida por volta de 15/04/2017 a qual reflete o fornecimento de março/2017. Neste mês, o valor total foi de R\$ 1.541,00 Assim, o valor devido pela CONCESSIONÁRIA é de R\$ 77,05.

- 8.3.2. Caso a concessão do mês seja fracionada, será tomada como base o mês comercial de 30 dias.

8.3.3. A fiscalização do contrato deverá aguardar o recebimento da fatura para proceder o cálculo e terá até o 22º (vigésimo segundo) dia do mês para informar ou justificar o atraso a concessionária sobre o valor a indenizar.

8.4. DA TELEFONIA E INTERNET

8.4.1. Será disponibilizada gratuitamente linha telefônica apenas para ligações internas entre ramais.

8.4.2. O IFSP possui rede local sem fio (Wi-Fi) com capacidade de comunicação em toda a área do prédio. A concessionária e seu público usuário poderão disfrutar dessa condição especial.

8.5. DOS PAGAMENTOS DAS TAXAS:

8.5.1. O pagamento será realizado por meio de guia de recolhimento da União (GRU).

8.5.2. Para emissão da guia a concessionária deverá adotar o seguinte procedimento:

Acessar o site www.stn.fazenda.gov.br

Clicar em GRU

Impressão de GRU

Escolher o código nº 68888-6 – Anul. Despesa no exercício

UG: 158364

Gestão: 26439

Preencher somente os campos obrigatórios

Clicar em emitir GRU

Obs - Deverá ser realizado uma GRU para cada despesa.

8.5.3. Os pagamentos serão efetuados mensalmente pela concessionária à concedente, até o 25º (vigésimo quinto) dia do mês seguinte à utilização. Caso ocorra de ser sábado, domingo ou feriado o pagamento deverá ser realizado no próximo dia útil.

8.5.4. Caso os pagamentos não sejam efetuados até o vencimento, 25º dia ou próximo dia útil será cobrada multa de 2% e juros de 0,033% ao dia.

8.5.5. Não haverá interrompimento das indenizações de energia elétrica, água e esgoto no período de férias escolares ou recesso.

8.5.6. Em caso de imprevistos (ex: atraso de recebimento de fatura pelo IFSP) estes serão analisados para isenção de multa e juros e prorrogação de prazos para pagamento. Tal situações deverão ser justificadas formalmente e deverão ter o deferimento final expedido pelo Diretor Geral do câmpus.

9. ESTIMATIVA DE CUSTOS E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

9.1. A pesquisa de mercado foi realizada pela visita a três estabelecimentos congêneres locais pelo IFSP, sendo que a média de preços da soma de todos os itens é de R\$ 83,13 (Oitenta e três reais e treze centavos). Ressalta-se que os valores obtidos são os praticados no mercado.

9.2. O tipo de licitação será a de MENOR PREÇO POR LOTE, conforme inciso I, artigo 45, da Lei nº 8666 de 21 de junho de 1993, respeitando que o valor individual sobre cada item do “cardápio mínimo” deverá ser inferior à média da pesquisa realizada. Após a

análise das propostas apresentadas, em confronto com as exigências deste Termo de Referência, será considerada como licitante vencedora aquela que apresentar o **MENOR PREÇO DO LOTE**, considerando a somatória dos valores dos itens contidos no “cardápio mínimo”;

- 9.3. Os itens constantes na proposta não devem apresentar valores “fracionados” que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, assim como: R\$ 1,60 ou R\$ 1,65. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta iguais a R\$ 1,66 ou R\$ 1,67 será considerado o preço de R\$ 1,65 como preço final de venda do produto. Cabe ressaltar que o arredondamento proposto será aplicado apenas no preço final do licitante vencedor (no momento de assinatura do contrato, para venda final ao usuário), para fins de julgamento da melhor proposta não incidirá o arredondamento supracitado.

10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA-OPERACIONAL

- 10.1. A CONCESSIONÁRIA deverá possuir cadastro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e estar habilitada para a execução do objeto deste Termo de Referência.
- 10.2. Será admitida a participação de pessoa física ou jurídica, devidamente cadastrada, conforme item anterior.
- 10.3. Para a manipulação e venda de alimentos salgados, doces ou lanches, a CONCESSIONÁRIA deverá solicitar a visita da Vigilância Sanitária no local, e obter o alvará/autorização de funcionamento, devendo deixar uma cópia com a fiscalização do Contrato.

11. VIGÊNCIA DO CONTRATO E REAJUSTE DE PREÇOS

- 11.1. Os serviços objeto do presente Termo de Referência serão formalizados mediante Contrato, conforme o artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.
- 11.2. O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (meses) a contar da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e da vantajosidade à Administração, conforme o disposto no Inciso II do Artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.
- 11.3. O prazo para o início dos serviços será de no máximo, 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data da celebração do contrato. Os direitos e deveres decorrentes da concessão tem vigência a partir da data de celebração do contrato.
- 11.4. Será admitida a cada 06 (seis) meses a aplicação de atualização dos valores constantes nas tabelas através do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), apurado nos últimos 12 (doze) meses.
- 11.5. A concessionária, caso solicite o reajuste, deverá efetuar-lo através de solicitação formal a concedente.

- 11.6. A proposta da CONCESSIONÁRIA será submetida a comparação com o mercado local. O novo valor deverá ser aprovado pelo Diretor Geral do IFSP – Câmpus Salto e efetivado mediante Termo de Apostilamento ao Contrato.
- 11.7. A CONCEDENTE analisará e deverá em 10 (dez) dias úteis, formalmente, comunicar à CONCESSIONÁRIA, o deferimento/indeferimento da Proposta de Reajuste.
- 11.8. A CONCESSIONÁRIA deverá informar aos usuários, com 20 (vinte) dias de antecedência, o reajuste dos valores a serem realizados, após receber o deferimento da CONCEDENTE.

12. DA VISTORIA

- 12.1. A vistoria é facultativa e anexo a este Termo estão encartes com o croqui da área (E), memorial descritivo (F) e fotos do local (D).
- 12.2. Os interessados em participar do certame poderão proceder à vistoria do local onde serão executados os serviços, em conformidade com o inciso III, do art. 30, da Lei nº 8.666/1993, devendo ser marcada e realizada em dias úteis, acompanhada de servidor designado para esse fim, das 09h00 às 16h00 pelo telefone (11) 4602-9192 ou endereço eletrônico clt.slt@ifsp.edu.br. Na solicitação de visita deverá ser indicado nome completo e documento de identificação do representante da empresa.
- 12.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o terceiro dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública e será realizada no endereço do Câmpus constante no item 5.2 deste Termo de Referência.
- 12.4. Será fornecido, caso solicitado, um atestado de visita prévia, devendo ser solicitado no ato da realização da visita.
- 12.5. É de responsabilidade do contratado a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais onde serão executados os serviços objetos dessa licitação, não cabendo qualquer tipo de cobrança posterior por desconhecimento das condições previstas no Termo de Referência.

13. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA

- 13.1. QUANTO AOS DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO E REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:
Seguir o disposto no item 5.5 deste Termo de Referência.
- 13.2. QUANTO À FORMA E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES:
Seguir o disposto no item 5.6 deste Termo de Referência e, ainda:
 - 13.2.1. Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação e os respectivos preços. O preparo dos salgados e lanches deverá obedecer às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos conforme legislação pertinente;
 - 13.2.2. Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis;
 - 13.2.3. A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CONCEDENTE deverá ser afixada em lugar visível, com os preços

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

- 13.2.4. Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;
- 13.2.5. Manter limpa e conservada as áreas internas e externas;
- 13.2.6. A CONCESSIONÁRIA deverá obedecer rigorosamente às legislações reguladoras referente aos serviços contratados, cumprindo com as normas da Secretaria Municipal da Saúde, normas sanitárias referentes ao armazenamento de gêneros alimentícios, bem como cumprir com as normas e obrigações trabalhistas do Ministério do Trabalho e Emprego, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas;
- 13.2.7. Deverá manter os funcionários, quando em serviço, devidamente uniformizados e identificados;
- 13.2.8. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, desde o início do horário estabelecido até o término do horário de prestação dos serviços;
- 13.2.9. A preparação dos alimentos servidos na cantina poderá ser realizada na cozinha da cantina e deverá obedecer às Normas Sanitárias e demais normas reguladoras pertinentes;
- 13.2.10. A CONCESSIONÁRIA não deverá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a da CONCEDENTE;
- 13.2.11. A CONCESSIONÁRIA deverá manter sempre higienizados os equipamentos e instalações de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços de cantina;
- 13.2.12. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais inertes (que não promovam a migração de substâncias tóxicas, ou que alterem as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos), conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e sanitização. Não utilizar os utensílios ou móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possam entrar em contato direto com o alimento;
- 13.2.13. Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene. A CONCESSIONÁRIA deverá executar as ações necessárias sempre que solicitado pela CONCEDENTE e órgãos fiscalizadores;

13.2.14. A CONCESSIONÁRIA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo fiscal de contrato;

13.2.15. A CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pelo fiscal ou por usuários da cantina;

13.3. QUANTO AO QUANTITATIVO DE PESSOAL:

13.3.1. Seguir o disposto no item 5.5 deste Termo de Referência.

13.3.2. O fiscal de contrato analisará o aumento no quadro de funcionários caso identifique inadequações na prestação de serviços.

13.4. DAS INSTALAÇÕES, MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO:

Seguir o disposto no item 5.4 deste Termo de Referência e, ainda:

13.4.1. Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários ao início de seu funcionamento, bem como, no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta formal e autorização da administração da CONCEDENTE. No caso de melhoria das instalações, o processo deve apresentar Parecer Técnico assinado por responsável registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado de São Paulo (CREA-SP). Todas as melhorias feitas, em qualquer momento, serão incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE, não gerando direito a nenhum tipo de reembolso à CONCESSIONÁRIA;

13.4.2. Responsabilizar-se pela correta instalação e manutenção do GLP, seguindo as exigências e normas de segurança.

13.4.3. Apresentar relação e descrição dos móveis e equipamentos, de posse da CONCESSIONÁRIA, 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., e nos casos aplicáveis possuir o selo do PROCEL/INMETRO;

13.4.4. Disponibilizar para os usuários, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos, utilizando somente a área pré-determinada;

13.4.5. Manter no espaço físico da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene.

13.5. DAS FORMAS DE PAGAMENTO

Disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de Cartões de Crédito, Débito, além de dinheiro em espécie.

13.6. DA QUALIDADE E BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Seguir o disposto no item 5.8 deste Termo de Referência e, ainda:

13.6.1. Para a execução dos serviços de fornecimento de lanches e refeições, incluindo o mobiliário necessário e funcionários com condições de atender adequadamente os usuários, a CONCESSIONÁRIA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos, conforme legislações pertinentes e orientações/determinações dos órgãos fiscalizadores.

13.6.2. A cantina deve se respaldar nesses critérios de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme legislações pertinentes, reforçando a seguir:

a. Apresentar e manter no local a Licença de Funcionamento a ser expedida pela Vigilância Sanitária (disponível no prazo de até 10 (dez) dias após o início da vigência do contrato, salvo em caso do órgão expedidor demandar maior tempo), disponibilizando-os à Fiscalização dos órgãos competentes, sempre que solicitados.

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

c. Manter a estrutura da cantina com Equipamentos Mínimos: balcões de atendimento, freezer, geladeira, chapa, fogão, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquinas de café expresso, sanduicheira, termômetro para medição da temperatura para a conservação de alimentos, mesas e cadeiras para os consumidores, estufa para salgados, balcão refrigerado, utensílios para o consumo de alimentos (pratos, talheres, copos), descartáveis auxiliares ao consumo de alimentos (copos, guardanapos, canudos, paliteiros), dentre outros itens que julgarem necessários para o pleno funcionamento do serviço.

d. Os guardanapos, canudos, talheres, dentre outros utensílios necessários ao serviço, deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos consumidores.

e. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em boas condições higiênico-sanitárias.

f. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. Nenhum produto ou utensílio de limpeza deve ser armazenado em contato direto com o piso.

g. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção e especialmente, imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos. Além disso, esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa

finalidade (limpeza), não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios.

h. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde.

13.6.3. Manejo dos Resíduos:

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

b. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

c. Fazer a coleta seletiva de lixo, acondicionando-o em sacos reforçados e adequados ao tipo de lixo (papel, vidro, plástico e alumínio).

13.6.4. Outros:

a. Responsabilizar-se, integralmente, pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

b. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das normas disciplinares determinadas pela CONCEDENTE.

c. Instruir os trabalhadores, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da CONCEDENTE.

d. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal, quando houver contratação de funcionários.

e. Apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades da cantina e a cada alteração, carta de apresentação dos funcionários, juntamente com cópia autenticada da carteira de trabalho e cópias simples do RG, CPF e comprovante de endereço de seus funcionários.

f. Apresentar mensalmente comprovante de pagamento dos funcionários, contracheque e guias do FGTS e INSS. Na falta de funcionários contratados, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar carta informando sobre tal fato.

g. Executar os serviços em horários que não prejudiquem o bom andamento da rotina de funcionamento da CONCEDENTE.

- h. Responsabilizar-se, exclusivamente, pelas despesas de salário, transporte, cesta básica, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes que vitimem seus funcionários no desempenho de suas atividades, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdências lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos, bem como, os acordos coletivos de categoria.
- i. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados a CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução da presente concessão.
- j. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados.
- k. Não usar rádios e aparelhos que produzam sons que possam atrapalhar os ambientes de trabalho e estudo.
- l. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE, quanto à execução do contrato.
- m. Fica a CONCESSIONÁRIA proibida de sublocar, arrendar, terceirizar ou, transferir o objeto deste contrato, total ou parcialmente, a qualquer título, sob pena de, se identificada tal situação, ensejar a Rescisão Contratual imediata, com cobrança de Multa por descumprimento desta cláusula.
- n. Prover atendimento a usuários que, por qualquer motivo, sejam portadores de deficiência momentânea ou permanente, considerando sua impossibilidade física de deslocamento ao ambiente objeto deste contrato.
- o. Propiciar à fiscalização do Contrato do IFSP- Câmpus Salto acesso irrestrito aos locais onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização, assim como informar origem dos produtos utilizados nos ambientes, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização.
- p. Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.
- q. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas, dando ciência ao IFSP- Câmpus Salto do resultado das inspeções.
- r. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento da demanda, ficando sujeita às penalidades previstas no item 17 deste Termo de Referência, em caso de oferta insuficiente.
- s. Manter seus empregados rigorosamente treinados para o preparo dos alimentos assim como para o atendimento cordial aos consumidores.
- t. Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter um atendimento correto e

eficaz, realizando-os de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências do concedente por ela utilizadas, responsabilizando-se pelas instalações tais como: pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, torneiras, balcão e pias de mármore.

- u. Credenciar oficialmente junto ao CEDENTE, um preposto com experiência no ramo e poderes de supervisão.
- v. A CONCESSIONÁRIA não deverá fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho.
- w. A toda e qualquer saída ou entrada de equipamentos da CONCESSIONÁRIA no IFSP - Câmpus Salto deverá ser solicitada autorização prévia e ser precedida de identificação e registro em livro localizado na portaria do prédio ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pela CONCEDENTE.
- x. A CONCESSIONÁRIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pelo IFSP - Câmpus Salto, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer funcionário que julgar conveniente.
- y. A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir a CONCEDENTE por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.
- z. A CONCESSIONÁRIA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- aa. A CONCESSIONÁRIA não poderá autorizar a circulação de terceiros que não componham o quadro oficial de funcionários nas dependências internas da cantina, salvo visitantes e/ou autoridade sanitária que queiram observar/averiguar as condições de preparo e instalações, conforme legislação vigente.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 14.1. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados.
- 14.2. Proibir que sejam comercializados produtos/alimentos acima dos valores pré-estabelecidos.
- 14.3. Conferir, por meio da fiscalização do contrato e da Coordenação de Manutenção, Almoxarifado e Patrimônio, durante toda a vigência do contrato, a existência de bens patrimoniais que possam vir a ser disponibilizados na concessão, conferindo, também as suas condições de uso e de funcionamento.

- 14.4. Conferir, por meio da fiscalização do contrato e da Coordenação de Manutenção, Almoxarifado e Patrimônio, durante toda a vigência do contrato, os bens móveis da concessionária aplicados na prestação dos serviços, conferindo, também as suas condições de uso e de funcionamento.
- 14.5. Efetuar a fiscalização de uso da área do imóvel, objeto da concessão e exigir o fiel cumprimento de todos os serviços e demais condições pactuadas neste Termo de Referência, em edital de licitação e instrumento contratual, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades.
- 14.6. Supervisionar a execução dos serviços de fornecimento de refeições e cantina por intermédio de servidor designado pela Administração (fiscalização do contrato).
- 14.7. Fiscalizar a limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços.
- 14.8. Verificar os tipos e qualidade dos produtos fornecidos.
- 14.9. Permitir a CONCESSIONÁRIA executar, sempre sob seu custeio, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para a instalação da cantina/lanchonete nas dependências do IFSP- Câmpus Salto, desde que previamente submetidas à apreciação e aprovação do IFSP- Câmpus Salto, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia.
- 14.10. Fornecer à CONCESSIONÁRIA uma descrição minuciosa do estado da área cedida no imóvel, quando de sua entrega, com expressa referência aos eventuais defeitos existentes, elaborando um relatório de vistoria inicial de entrega do espaço.
- 14.11. Facultar à CONCESSIONÁRIA ou aos seus prepostos, o livre acesso à área da cantina, nos horários estabelecidos para o seu funcionamento, ou quando necessário, fora do horário de funcionamento, desde que acordado formalmente com antecedência de até 48 horas.
- 14.12. Proporcionar todas as facilidades para que a concessionária possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo de Referência e normas do IFSP- Câmpus Salto.
- 14.13. Entregar formalmente o calendário escolar à CONCESSIONÁRIA (público alvo).
- 14.14. Realizar ao término da concessão de uso, a avaliação do espaço concedido quanto a limpeza, desocupação e condições estruturais, comparando o ambiente atual ao inicial, através do relatório final de vistoria de entrega do espaço.
- 14.15. Ordenar a imediata retirada do local, e respectiva substituição, do trabalhador da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

- 14.16. Informar à CONCESSIONÁRIA qualquer irregularidade que venha ocorrer no desempenho das atividades objeto da contratação.
- 14.17. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução dos serviços, em especial, aplicação de sanções, alterações e repactuações do mesmo.
- 14.18. Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

15. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 15.1. 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 exercido por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei 8.666/1993, bem como do artigo 6º do Decreto nº 2271/1997.
- 15.2. O representante da CONCEDENTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e o controle da execução dos serviços e do contrato.
- 15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 15.4. O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme os dispostos nos §§ 1º e 2º do artigo 67 da Lei 8.666/1993.
- 15.5. O acompanhamento e a fiscalização da concessão e dos serviços objeto deste Termo serão realizados por servidor indicado pela Administração, devidamente designado, que anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, bem como pelo acompanhamento dos recolhimentos previstos neste Termo de Referência, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 15.6. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante indicado pela concedente (fiscalização de contrato) deverão ser encaminhadas à Diretoria Adjunta Administrativa do IFSP, em tempo hábil, para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

16. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

A CONCESSIONÁRIA deverá atender, no que couber, o critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

17. DAS PENALIDADES/SANÇÕES

17.1 O não cumprimento de qualquer condição contratual, sujeita a CONCESSIONÁRIA, a critério do CONCEDENTE, às seguintes sanções administrativas, garantida a prévia defesa

17.1.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretam prejuízos significativos ao objeto do contrato.

17.1.2 Multas: o valor da multa será cobrado, observado o parágrafo 3º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93. Em caso de não pagamento, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou judicialmente nas seguintes proporções:

- a. **1% (um por cento)** do valor do faturamento do período, para ocorrências registradas através de advertência e não sanadas pela CONCESSIONÁRIA.
 - b. **2% (dois por cento)** do valor do faturamento do período, para ocorrências em caráter de reincidência, registradas através de advertência e não sanadas pela CONCESSIONÁRIA.
 - c. De **R\$ 500,00 (quinhentos reais)** por dia de atraso no início da prestação do serviço, limitado a 10 dias.
 - d. De **R\$ 800,00 (oitocentos reais)**, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, aplicada em dobro na reincidência.
 - e. De **20% (vinte por cento) sobre o valor total do faturamento do período**, caso não atendida no prazo de dez dias notificação expedida pela CONCEDENTE para corrigir serviço ou conduta prestada em desacordo com o presente Termo de Referência ou Edital.
 - f. De **R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais)**, no caso de recusa injustificada da CONCESSIONÁRIA em firmar o instrumento de contrato, ou deixar de receber o documento que o substituir, ou, ainda, deixar de apresentar os documentos exigidos para a sua celebração, nos prazos e condições estabelecidas no Edital.
 - g. De **R\$ 2.000,00 (dois mil reais)**, no caso de rescisão por ato unilateral da administração, motivado por culpa da Contratada, garantida a prévia defesa, independentemente das demais sanções cabíveis.
 - h. De **R\$ 3.000,00 (três mil reais)**, pela sua inexecução total e de **R\$ 2.000,00 (dois mil reais)**, pela sua inexecução parcial.
- 17.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 17.3 A CONCESSIONÁRIA não incorrerá em multa na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, quando o fato for de responsabilidade da CONCEDENTE.
- 17.4 A suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida, considerando, ainda, as circunstâncias e o interesse do órgão, não poderá ser superior a 02 (dois) anos.
- 17.5 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação.
- 17.5.1 Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativamente, podendo, ainda, ser inscrito como Dívida Ativa da União e cobrado judicialmente.

- 17.6 Poderá ser responsabilizado Administrativa e Civilmente a Pessoa Jurídica que praticar atos contra a Administração Pública, conforme a Lei 12.846/2013, art. 5º, IV, “a” a “g” e artigo 6º.
- 17.7 As sanções são independentes entre si podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

17.7.1 No processo de aplicação de sanções, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da respectiva intimação.

18 DA RESCISÃO

- 18.1 Considerar-se-á rescindido o presente Termo de Concessão de Uso, sem direito a qualquer indenização para a CONCESSIONÁRIA, inclusive por benfeitorias realizadas, independente de interpelação judicial, nas seguintes situações:
- 18.1.1 A falta de cumprimento das obrigações assumidas ou a incidência de comportamento descrito no artigo 78 da Lei 8.666/93 alterada pela Lei 8.883/94;
 - 18.1.2 Caso venha a ser dada, no todo ou em parte, utilização diversa da que foi destinada ao objeto da concessão;
 - 18.1.3 Se houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da concessão;
 - 18.1.4 Se a CONCESSIONÁRIA renunciar a concessão, deixar de exercer as suas atividades específicas, ou ainda na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;
 - 18.1.5 Se ocorrer descumprimento de cláusulas pactuadas;
 - 18.1.6 Se em qualquer época, a concedente necessitar do espaço cedido para seu uso próprio ou para concessão, no caso de nova licitação.
- 18.2 O Contrato também poderá ser rescindido, de comum acordo entre as partes, mediante documentação formal. Havendo pendências e/ou trabalhos em execução, as partes definirão, através de um Termo de Encerramento de Contrato, as responsabilidades relativas à conclusão das pendências.
- 18.3 Em caso de rescisão, a CONCESSIONÁRIA deve restituir a área cedida nas condições originais.
- 18.4 Ao final deste contrato, quando da entrega à área pela CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.
- 18.5 Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que se encontram descritos no Termo.

19 DAS VEDAÇÕES À CONCESSIONÁRIA

- 19.1 É vedada a subcontratação de empresa para a execução do serviço de cantina, de acordo com o Decreto 8538/15.
- 19.2 As benfeitorias somente poderão ser feitas, se autorizadas pelo IFSP- Câmpus Salto, sem que traga a CONCESSIONÁRIA o direito de indenização sob qualquer título.
- 19.3 As alterações executadas que não forem autorizadas pelo IFSP- Câmpus Salto, serão retiradas sem nenhuma indenização à CONCESSIONÁRIA.
- 19.4 Aquelas alterações que foram aprovadas pelo IFSP- Câmpus Salto, mas que no decorrer das atividades se mostraram inadequadas para o IFSP- Câmpus Salto, deverão ser objeto de readequação ou até mesmo remoção, sem que haja nenhuma indenização à CONCESSIONÁRIA.

20 METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DA CONTRATADA

- 20.1 Os fiscais do contrato deverão realizar periodicamente monitoramento, assessoria aos e levantamento de dados através de pesquisas de opinião, apresentando o resultado à Diretoria Adjunta Administrativa. O Encarte “B” apresenta modelo de pesquisa de opinião/satisfação do cliente.
- 20.2 A fiscalização do contrato fará uso do resultado do trabalho da comissão e aplicarão concomitante o Registro Diário de Ocorrências Encarte “C” para avaliar a contratada.
- 20.3 A seu critério, a contratada poderá solicitar cópia do Relatório Diário de Registro de Ocorrência. A fiscalização do contrato terá o prazo de 5 (cinco) dias para encaminhar o documento;
- 20.4 Após a apresentação da pesquisa de opinião e do Relatório Diário de Ocorrências, a CONCESSIONÁRIA terá um prazo de 5 (cinco) dias para apresentar suas justificativas em caso de discordância da avaliação. A não apresentação das justificativas dentro do prazo implicará na aceitação tácita da avaliação;
- 20.5 No caso de apresentação de justificativas pela contratada, elas serão analisadas pela fiscalização do contrato que poderá alterar a avaliação ou mantê-la, comunicando sua decisão à CONCESSIONÁRIA.

21 CANAIS DE COMUNICAÇÃO DO IFSP COM A CONTRATADA

A comunicação entre o IFSP e a CONCESSIONÁRIA será feita preferencialmente por escrito, pela fiscalização do contrato do IFSP e pelo preposto da contratada e através de:

- 21.1 Relatório diário de Registro de Ocorrências preenchido pela fiscalização do contrato;
- 21.2 Reuniões presenciais registradas em ata;
- 21.3 Correspondências eletrônicas (e-mails);
- 21.4 Cartas informativas e de recomendações da fiscalização do contrato;
- 21.5 Notificações da gestão/fiscalização do contrato;
- 21.6 Ofícios.

22 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1 A inobservância das normas deste Termo de Referência e das especificações técnicas implicará na não aceitação total ou parcial dos serviços executados,

devendo a CONCESSIONÁRIA refazer as partes recusadas sem o direito à indenização.

- 22.2 Todos os materiais a serem utilizados na execução dos serviços deverão ser novos e de primeira qualidade ou estar em bom estado de uso e conservação. Ressalta-se que os mesmos não devem oferecer perigo aos alimentos.
- 22.3 Caso a CONCESSIONÁRIA por algum motivo justificado não achar conveniente que o contrato seja aditado, a mesma deverá se pronunciar oficialmente em até 90 dias antes do término da vigência do contrato.
- 22.4 Observando a precariedade deste tipo de cessão acostado ao inciso VI, do Artigo 13 do Decreto nº 3725/2001, pode o serviço público, havendo interesse, revogar a qualquer tempo esta concessão independente de indenização.
- 22.5 O IFSP– Câmpus Salto em atendimento à Constituição Federal art. 208 Inciso VII, à Lei nº 9.394/1996 e à Lei nº 11.947/2009 e a Resolução nº 26 PNAE, oferece atualmente e diariamente aos alunos como programa suplementar de alimentação escolar os seguintes alimentos: sucos, barras de cereais, biscoitos, bolos e achocolatados, etc.

O presente Termo de Referência segue para o parecer da Diretora do IFSP – Câmpus Salto, com vistas ao prosseguimento do certame licitatório.

Salto, 02 de junho de 2017.

Bruna Lammoglia
Direção Adjunta de Ensino

Denise de Oliveira Iegoroff
Direção Adjunta de Administração

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades do IFSP – Câmpus Salto.

Salto, 02 de junho de 2017.

Karina Aparecida de Freitas Dias de Souza
Diretora Geral – Câmpus Salto

ENCARTE "A"
CARDAPIO MÍNIMO E PREÇOS MÉDIOS APURADOS

GRUPO	ITEM	CÓDIGO (CATMAT/CATSER)	DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO PRODUTO/SERVIÇO	PREÇO MÉDIO (R\$)	
				UNITARIO	TOTAL
1	1	01935-6	Coxinha de frango	3,40	3,40
	2	01935-6	Coxinha de frango com catupiry	3,60	3,60
	3	01935-6	Empada	3,60	3,60
	4	01935-6	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo	3,60	3,60
	5	01935-6	Esfiha aberta e/ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango	3,43	3,43
	6	01935-6	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo	3,43	3,43
	7	01935-6	Mini pizza	3,27	3,27
	8	01935-6	Pão de queijo	2,67	2,67
	9	01935-6	Quibe	3,60	3,60
	10	01935-6	Rissole	3,60	3,60
	11	01935-6	Misto quente	4,10	4,10
	12	01935-6	Sanduche Bauru	4,67	4,67
	13	01935-6	Sanduche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral	4,50	4,50
	14	01935-6	Água mineral sem gás - garrafa 510 ml	2,17	2,17
	15	01935-6	Água mineral com gás - garrafa 510 ml	2,17	2,17
	16	01935-6	Café com leite - copo de 100 ml	2,13	2,13
	17	01935-6	Café com leite - copo de 200 ml	3,33	3,33
	18	01935-6	Café - xícara ou copo de 50 ml	1,67	1,67
	19	01935-6	Café - xícara ou copo de 100 ml	2,77	2,77
	20	01935-6	Leite com achocolatado quente/frio - copo de 200 ml	2,83	2,83
	21	01935-6	Leite puro quente/frio - copo de 200 ml	1,83	1,83
	22	01935-6	Refrigerante lata 350 ml	3,50	3,50

	23	01935-6	Refrigerante 600 ml	4,83	4,83
	24	01935-6	Suco de fruta natural ou polpa de frutas - copo de 300 ml	3,67	3,67
	25	01935-6	Pão francês com manteiga	1,77	1,77
	26	01935-6	Pão francês com manteiga e muçarela na chapa	3,00	3,00

ENCARTE “B”
MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE CLIENTES

A presente pesquisa tem por objetivo o aprimoramento da qualidade de nossos serviços. Escolha, como você avalia os seguintes itens de nossa cantina:

1. Agilidade no atendimento:

- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim

2. Cordialidade dos atendentes:

- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim

3. Variedade dos Produtos Oferecidos

- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim

4. Limpeza e Asseio das Instalações e dos Funcionários:

- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim

5. Qualidade dos Produtos Oferecidos:

- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim

ENCARTE "C" – REGISTRO DIÁRIO DE OCORRÊNCIAS

DIÁRIO DE REGISTRO DE OCORRÊNCIAS		MÊS:
No. Contrato:		Vigência: //
Empresa contratada:		
Tipo de Serviço:		
Nome dos gestores do contrato:		
OCORRÊNCIAS: (dia/mês)		
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
Providências adotadas (por memo, advertência, notificação etc).		
Visto dos gestores do contrato:		

ENCARTE “D” – FOTOS DO LOCAL





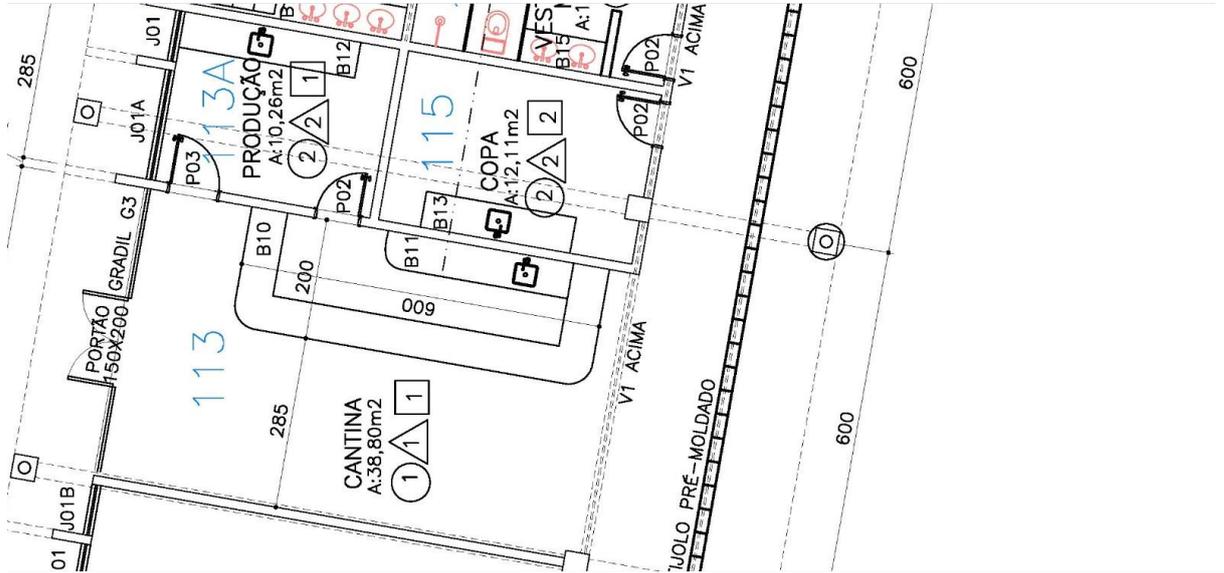








ENCARTE "E" CROQUI DA ÁREA



ENCARTE "F"
MEMORIAL DESCRITIVO – ÁREA INTERNA CANTINA

Memorial Descritivo Cantina		
	Medidas	Estado de conservação
Cantina	38,80 m ²	Bom
Pintura		Médio
Iluminação; Hidráulica; Elétrica		Bom
1 Balcão de mármore em "U"	6,00 x 2,00 x 0,6	Bom
1 Pia de mármore com cuba em aço inox.	2,00 x 0,60	Bom
1 Torneira de parede		Bom
1 Porta de enrolar saída para o pátio	3,00 x 4,80 (A x L)	Bom
1 Porta de Madeira folha Dupla. Saída para corredor.		Médio
1 Televisão de tubo. Antena com canais abertos.	29"	Bom
1 Porta em madeira (acesso a cozinha)	0,80 x 2,10 (A x L)	Bom
Cozinha	10,26m ²	Bom
Pintura		Médio
Iluminação; Hidráulica; Elétrica		Bom
1 Pia de mármore com cuba em aço inox de 2,80 x 0,60 m.	2,80 x 0,60 m.	Bom
1 Torneira de parede		Bom
1 porta em madeira. (acesso ao balcão em "U" cantina.	0,80 x 2,10 (A x L)	Bom
1 Balcão em madeira 2x0,40 metros. Duas portas e 3 gavetas.	2,00 x 0,40 metros.	Bom