



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo n.º 23482.000095.2019-18)

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a concessão administrativa, onerosa, de uso de espaço público de 42m² localizado nas dependências do Campus Boas Vista Zona Oeste - IFRR, na Rua Prof. Nonato Chacon, nº 1976, Bairro Laura Moreira no município de Boa Vista/RR, CEP 69.318-000, destinadas à exploração e operação comercial de serviços de lanches e/ou refeições por meio de instalação de trailer (tipo container) fixo, de acordo com as condições e especificações indicadas neste Termo de Referência.

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

1.3. A presente contratação adotará como regime de execução empreitada por (preço global), nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

1.4. O prazo de vigência do contrato é de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.5. As especificações das instalações (container) deverão ser minimamente similares às contidas no item 10, deste Termo de Referência.

1.6. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

1.7. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência é de R\$ 526,68 (quinhentos e vinte e seis reais e sessenta e oito centavos) mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ 6.320,16 (seis mil trezentos e vinte reais e dezesseis centavos), de acordo com o quadro abaixo:

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtde	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
01	Concessão de uso de área física do IFRR/CBVZO, de 42 m ² , destinadas à exploração e operação comercial de serviços de lanches e/ou refeições em trailer (tipo container) fixo.	Serv/mês	12	R\$ 526,68	R\$ 6.320,16
Total Geral					R\$ 6.320,16

1.8. O valor de referência foi obtido mediante Laudo de Avaliação desenvolvido pelo Departamento Técnico de Engenharia e Obras – DETEO/IFRR/Reitoria, anexo a este processo, fls. n.º 251 a 255.

1.9. A licitação compreenderá um único lote denominado (Cardápio), que por sua vez corresponde à relação de todos os itens da tabela constante no Item 22 deste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A referida contratação justifica-se pela necessidade em atender à demanda de discentes, servidores e visitantes durante os turnos de funcionamento do *Campus* Bons Vista Zona Oeste (matutino, vespertino e noturno), tendo na Instituição um local apropriado e seguro para oferecer refeições de qualidade, saudáveis e dentro de critérios mínimos para os seus usuários.

2.2. O Campus Boa Vista Zona Oeste apresenta um público diário para os serviços de lanches e/ou refeições de aproximadamente 540 (quinhentas e quarenta) pessoas, entre discentes, servidores, terceirizados e visitantes,



considerando os cursos atuais, nos turnos matutino, vespertino e noturno.

2.3. O público-alvo atendido por essa contratação será composto de 294 discentes integral, 153 discentes noturno, 37 técnicos administrativo, 33 professores, 23 colaboradores terceirizados e visitantes que diariamente exercem atividades nesta instituição de ensino e buscam oferta de alimentos com preços baixos e produtos de qualidade.

2.4. Os serviços prestados (lanches e/ou refeições) visam assegurar as condições de permanência dos estudantes do Campus Boa Vista Zona Oeste e proporcionar mais comodidade para os servidores, servindo de refeições nutricionalmente balanceadas e higienicamente seguras, promovendo assim condições básicas necessárias para o bom desempenho das atividades administrativas, acadêmicas, de pesquisa e extensão.

2.5. O Campus Boa Vista Zona Oeste deve garantir um local adequado e seguro para o fornecimento de refeições e lanches aos usuários, uma vez que, muitos deles precisam passar longos períodos, às vezes até mesmo o dia inteiro, nas instalações desse Campus.

2.6. A ausência do serviço de alimentação, além de não atender às necessidades nutricionais dos usuários dessa Instituição de Ensino Integrado, não atende nossa Missão, Visão e Valores Institucionais.

2.7. Trata-se de SERVIÇO CONTINUADO, pois sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades do Campus Boa Vista Zona Oeste, cuja necessidade de contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente.

2.8. A contratação pretendida está fundamentada na Lei 8.987/95 (Lei de Concessões e Permissões) e suas alterações e subsidiariamente a Lei de Licitações e Contratos (Lei nº 8.666/93) e o Código de Defesa do Consumidor.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, ANEXO IV deste instrumento, abrange a contratação de pessoa jurídica para concessão administrativa, onerosa, de uso do espaço público localizado nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima – Campus Boa Vista Zona Oeste (IFRR – CBVZO), situado à Rua Prof. Nonato Chacon, nº 1976, Bairro Laura Moreira no município de Boa Vista/RR, CEP 69.318-000, com a finalidade de exploração comercial de serviços de restaurante e lanchonete, por meio de instalação de trailer (tipo container) fixo.

3.2. *Entende-se por container uma estrutura fixa de venda de alimentos, tipo food truck;*

3.3. *A estrutura deverá conter espaço suficiente para armazenamento e manipular de refeições;*

3.4. Não será permitido qualquer outro empreendimento para execução de lanchonete do que o disposto no Item 10 deste Termo de Referência;

3.5. **É obrigatório ofertar lances para todos os itens da cesta do cardápio sob pena de desclassificação das propostas;**

3.6. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades;

3.7. Para fins de referência, o valor anual a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto desse Termo de Referência é de R\$ 6.320,16 (seis mil trezentos e vinte e seis reais e dezesseis centavos), cuja estimativa é de 12 (doze) contraprestações mensais de R\$ 526,68 (quinhentos e vinte e seis reais e sessenta e oito centavos), de acordo com o quadro abaixo:

Item	Descrição	UND	Qtde.	Mensal Estimado (R\$)	Anual Estimado (R\$)
1	Concessão de uso de área física do IFRR/CBVZO, de 42 m², destinadas à exploração e operação comercial de serviços.	Mês	12	R\$ 526,68	R\$ 6.320,16

3.8. O cálculo para a obtenção do valor mensal do aluguel a ser cobrado foi obtido mediante Laudo de Avaliação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

desenvolvido pelo Departamento Técnico de Engenharia e Obras – DETEO/IFRR/Reitoria, anexo a este processo, fls. n.º 251 a 255.

- 3.9. Estão inclusos nesse valor, além do uso da área em questão, os valores que seriam gastos com energia elétrica, conforme Parecer n.º 002/2019/DETEO/PRODIN/REITORIA/IFRR, do Departamento Técnico de Engenharia e Obras - DETEO anexo a este processo, fls. n.º 09 a 11.
- 3.10. Os dias e horários de funcionamento serão de segunda a sexta-feira das 07h00min às 21h00min, e excepcionalmente aos sábados conforme negociação com a CONCEDENTE, podendo haver modificação de horário mediante aprovação da administração.
- 3.11. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso acadêmico, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;
- 3.12. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA;
- 3.13. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE;
- 3.14. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;
- 3.15. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE poderá solicitar de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias;
- 3.16. O CONCEDENTE somente fará a informação dos pontos de água, esgoto e energia elétrica, devendo a CONCESSIONÁRIA ser responsável pelas instalações de água, esgoto e energia elétrica;
- 3.17. Espaço a ser concedido:
- 3.17.1. Será concedido um espaço de 42m² para instalação do container/trailer, na área localizada no pátio ao lado dos blocos de salas de aula.
- 3.17.2. A CONCESSIONÁRIA organizará o espaço da colocação do trailer (tipo container) fixo, em comum acordo com o Departamento de Administração e Planejamento, dentro do princípio de respeitar a convivalidade dos frequentadores, dispor de mesas e cadeiras, balcão baixo, e não instalar aparelhos televisores e de som;
- 3.18. Aumento ou redução da área concedida:
- 3.18.1. O IFRR/CBVZO, doravante denominado CONCEDENTE, poderá, a seu critério, propor à empresa CONCESSIONÁRIA a alteração, o aumento ou diminuição da área para atendimento.
- 3.19. Quanto aos equipamentos a concessionária deverá:
- 3.19.1. Adquirir, instalar e manter às suas expensas os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando ocorrer o término ou rescisão deste Termo de Concessão;
- 3.19.2. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida após a assinatura do presente instrumento;
- 3.19.3. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes; instalar exaustor que impeça cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos servidores, alunos e demais usuários da área e nas imediações do IFRR/CBVZO.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

- 4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. A concessão administrativa de uso de bem público para a contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência, se enquadra como 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 (Maior desconto) global, observado o disposto na Lei nº 10.520 de 7 de julho de 2002; e na Instrução Normativa SLTI/MPOG Nº 01 de 19 de 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; Decreto nº 2.271, de 7 de julho 1997; 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.
- 4.3. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no artigo 9º e Parágrafo Único da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 2018.
- 5.2. A licitante deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, ANEXO III, deste instrumento.
- 5.3. **Além das condições de habilitação jurídica, financeira, fiscal e trabalhista, as licitantes deverão também apresentar como condição de habilitação: No caso de exercício de atividade de fabricação, preparo, benefício, acondicionamento, transporte, depósito e comercialização de alimentos: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pela autoridade sanitária estadual ou municipal competente, nos termos dos artigos 45 e 46 do Decreto-Lei nº 986/1969.**
- 5.4. As licitantes vencedoras deverão seguir a legislação tributária vigente no Estado de Roraima e no Município de Boa Vista-RR, devendo estar aptas a fazerem a emissão documentos fiscais conforme a legislação pertinente.
- 5.5. A não existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- I - SICAF;
- II - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- III - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- IV - Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- V - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- VI - A empresa contratada deverá apresentar documentação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista estabelecidos na minuta padrão da Advocacia-Geral da União, conforme art. 27, inciso I e IV da Lei 8.666/93 c/c art. 29 da IN/SEGES/MP nº 05/2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

5.6. Qualificação Econômico-Financeira:

- 5.6.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- 5.6.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 5.6.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 5.6.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.
- 5.6.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- 5.6.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

5.7. A contratada deverá observar as exigências legais de sustentabilidade ambiental na execução do serviço, observando especialmente o seguinte:

- I. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- II. Treinamento/capacitação periódica dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição;
- III. Triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades realizando a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com a Contratante, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto 5.940/06 e IN/MARE nº 6/1995;
- IV. A disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei nº 12.305/2010 – que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.
- V. Aplicam-se ao Termo de Referência, no que forem aplicáveis, as disposições estabelecidas na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da SLTI (do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão) e no Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, que tratam dos critérios de sustentabilidade e proteção ambientais.

5.8. Qualificação Técnica Operacional e Profissional:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

5.8.1. A licitante, pessoa jurídica, deverá apresentar, no mínimo, 01 (uma) declaração (ou atestado) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que **comprove que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 200 (duzentos) almoços por dia útil pelo período mínimo de 06 (seis) meses, ininterruptos ou não, ou declaração da empresa informando que presta serviços, com características semelhantes e compatíveis ao objeto desta licitação**, de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pelo CONCEDENTE.

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

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

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

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

5.8.2. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, poderão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, nos termos do item 06 do Termo de Referência;

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

5.9. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

5.10. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

5.10.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

5.11. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

- 5.12. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 5.13. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 5.14. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 5.15. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 5.16. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.
- 5.16.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.
- 5.17. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 6.1. As empresas interessadas em participar da licitação poderão proceder à vistoria do local onde serão executados os serviços por representante legal devidamente qualificado para esse fim, em conformidade com o inciso III, do art. 30, da Lei nº 8.666/1993, pois examinarão as áreas e tomarão ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que, não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações pré-existentes.
- 6.2. A vistoria técnica deverá ser realizada após agendamento junto ao Departamento de Administração e Planejamento do Campus Boa Vista Zona Oeste, pelo e-mail dap.cbvzo@ifrr.edu.br
- 6.3. O horário de agendamento será entre às 09h00min e 11h30min e entre 14h00min às 16h30min, em dias úteis, até 48 (quarenta e oito) horas anteriores à data da realização, incluído nesse horário a entrega da Declaração de Vistoria.
- 6.4. 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.
- 6.5. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 6.6. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.
- 6.7. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 6.8. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;



- 6.9. A empresa vencedora receberá o espaço a ser concedido nas condições atuais, conforme a visita anteriormente feita antes da licitação, por meio de agendamento prévio no setor requisitante;
- 6.10. Para a realização da vistoria será obrigatória a apresentação da Declaração de Vistoria em papel timbrado da empresa, conforme modelo ANEXO I-B deste Termo.
- 6.11. Caso a empresa opte por não realizar a vistoria in loco deverá obrigatoriamente apresentar a Declaração de não realização de vistoria in loco, conforme modelo Anexo deste Termo.
- 6.12. Os questionamentos acerca de qualquer assunto pertinente a licitação, deverão ser enviados diretamente ao e-mail: licitacoes@ifrr.edu.br e/ou protocolado(s) no endereço Rua Fernão Dias Paes Leme, nº 11– Calungá Boa Vista - RR / CEP: 69.303-220.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 7.1. A instalação do container deverá ser executada no prazo de 15 dias após a homologação da licitação, podendo ser prorrogado a critério da administração;
- 7.2. O início das atividades (prestação do serviço) deverá ocorrer no prazo de até 15 dias após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogado a critério da administração;
- 7.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar formalmente a data de início das atividades.
- 7.3. O horário de funcionamento deverá ser de segunda-feira a sexta-feira das 07h00min horas às 21h00min horas, de forma ininterrupta, nos dias de expediente normal do IFRR/CBVZO, e excepcionalmente aos sábados conforme negociação com a CONCEDENTE, podendo haver modificação de horário mediante aprovação da administração.
- 7.4. No período de férias escolares poderá ser negociado com a Direção do Campus Boa Vista Zona Oeste, horário de atendimento reduzido.
- 7.5. A CONCESSIONÁRIA terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura e 50 (cinquenta) minutos após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de fechamento do IFRR/CBVZO.
- 7.6. O IFRR/CBVZO poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional, durante eventos realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, aos sábados, domingos e feriados, nestas ocasiões será solicitada abertura da cantina mediante solicitação do Departamento de Administração e Planejamento com no mínimo 48 horas de antecedência.
- 7.7. A critério do IFRR/CBVZO poderá não haver expediente em dias úteis. Após a assinatura do contrato será encaminhado o calendário acadêmico da instituição a CONCESSIONÁRIA.
- 7.8. O IFRR/CBVZO não se responsabilizará pela execução do serviço de lanchonete da CONCESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.
- 7.9. Nas ocasiões em que houver provisão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, etc.) a CONCESSIONÁRIA deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.
- 7.10. **O MIX de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar o cardápio listado no Item 22 deste instrumento, sendo obrigatório o fornecimento de todos os itens, podendo a CONCESSIONÁRIA ser penalizada de acordo com o Item 20 e 24 deste Termo de Referência.**
- 7.11. As refeições deverão ser preparadas em cozinha externa própria ou contratada.
- 7.12. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelos fiscais do contrato em pesquisa de satisfação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

- 7.13. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pelo IFRR/CBVZO em pesquisa de satisfação, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingrediente, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar de qualidade insatisfatória.
- 7.14. Considera-se de qualidade excelente todos os alimentos e/ou gêneros alimentícios que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelos usuários do respectivo container que obtiverem nota igual a 5,0 (cinco).
- 7.15. Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem possuir invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.
- 7.16. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelos Fiscais do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada.
- 7.17. Os itens que não estiverem aceitação por maioria dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa do IFRR/CBVZO, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado.
- 7.18. Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados com 24 horas de antecedência.
- 7.19. A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.
- 7.20. O IFRR/CBVZO poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.
- 7.21. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entaves no fluxo de serviço ou na reposição.
- 7.22. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, quando se tratar de entrega de lanches, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas, apresentando, sempre que solicitado pelo IFRR/CBVZO, amostras.
- 7.23. A tabela de preços deverá estar à disposição dos usuários em local visível.
- 7.24. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 30 minutos para os lanches;
- 7.25. O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.
- 7.26. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.
- 7.27. A CONCESSIONÁRIA, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente, entregando o cupom fiscal aos usuários.
- 7.28. A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.
- 7.29. Não afixar, e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders, ou qualquer tipo de propaganda nas paredes externas do estabelecimento, salvo mediante autorização da Administração Contratante. Será permitido a CONCEDENTE a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3 m² para afixação de avisos e cartazes.
- 7.30. Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:
- 7.30.1. Bebidas alcoólicas;
 - 7.30.2. Bilhetes lotéricos;
 - 7.30.3. Caça-níqueis;
 - 7.30.4. Cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- 7.31. Não será permitido a CONCESSIONÁRIA:
- 7.31.1. Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;
 - 7.31.2. A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte



odor.

7.32. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:

- 7.32.1. Código de Defesa do Consumidor;
- 7.32.2. Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 7.32.3. Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

7.33. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará de Funcionamento do container na exploração de Lanchonete emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

7.34. A vencedora do certame apresentará Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.

7.35. O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.

7.36. Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a concessão do espaço físico do IFRR/CBVZO.

7.37. O local da lanchonete será supervisionado pelos fiscais setoriais do contrato designados por portaria emitida pelo IFRR/CBVZO.

7.38. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela segurança do estabelecimento.

7.39. Avaliação das Cantinas – é um modelo de pesquisa de qualidade sobre os serviços prestados e dos alimentos, disponibilizado pelo Departamento de Administração e Planejamento do *Campus* e podendo esse modelo ser mudado a qualquer tempo.

7.40. As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre os serviços poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da Administração do Campus para as mudanças.

7.41. **ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES:**

7.41.1. Informações gerais para o fornecimento:

7.41.1.1. Na Cantina serão servidas refeições (almoço) nos horários das 11h 30min às 14h

7.41.1.2. O serviço a ser prestado é de refeições em forma de prato feito;

7.41.2. As refeições deverão conter no mínimo (podendo ser revisto a qualquer tempo):

7.41.2.1. Prato proteico de forma que diariamente seja servido carne vermelha e carne branca - entre carne bovina de 1ª qualidade, frango (peito, coxa ou sobrecoxa) e peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);

7.41.2.2. Carboidrato (arroz, batata, aipim e etc);

7.41.2.3. Leguminosa (feijão, lentilha e etc.);

7.41.2.4. Guarnição (massa, purê de abóbora, purê de batata, quiche de brócolis, lasanha e etc.);

7.41.2.5. Vegetal cru (alface, rúcula, agrião e etc.);

7.41.2.6. Vegetal cozido (abobrinha, cenoura, beterraba e etc.).

7.41.3. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONCESSIONÁRIA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONCEDENTE;

7.41.4. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas devendo ser elaborado por um nutricionista;



7.41.5. Montar um cardápio anual que deverá ser apresentado 10 (dez) dias após a assinatura do contrato em comum acordo com a CONCEDENTE, informatizado, contendo as necessidades básicas da comunidade acadêmica, sendo permitida a repetição de cardápio de sete em sete dias;

7.41.6. O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONCESSIONÁRIA;

7.41.7. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação;

7.41.8. A critério do IFRR/CBVZO, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimentos em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio;

7.41.9. A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, que fornecerá, ANUALMENTE termo de responsabilidade técnica do cardápio, de forma a assegurar o fiel cumprimento do instrumento contratual e das orientações do IFRR/CBVZO;

7.41.10. As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre o fornecimento de refeições poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CONCEDENTE para as mudanças.

7.42. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS LANCHES:

7.42.1. Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o cardápio mínimo presente no Item 22 deste instrumento;

7.42.2. Deverá ser dado prioridade para alimentos produzidos de maneira agroecológicos ou orgânicos;

7.42.3. Os lanches poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da cantina;

7.42.4. A lanchonete deve sempre oferecer opções Light e Diet, assim como alimentos veganos e vegetarianos, para os usuários;

7.42.5. Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido;

7.42.6. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lanches de primeira qualidade;

7.42.7. Os salgados, bolos, sanduíches, etc deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos.

7.43. DA HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

7.43.1. Deverá haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONCEDENTE;

7.43.2. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura;

7.43.3. Considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;

7.43.4. A água utilizada no preparo dos sucos será, obrigatoriamente, filtrada ou mineral;

7.43.5. Não se admitirá o aproveitamento de qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia, na cantina;



7.43.6. As frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e microorganismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente;

7.43.7. Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade;

7.43.8. Utilizar toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, utilização de tecido para esse fim.

7.44. DA HIGIENE AMBIENTAL:

7.44.1. As geladeiras, freezer, fornos, exaustores e todos os demais locais e equipamentos da área da lanchonete deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização;

7.44.2. Deverá ser seguida a legislação sanitária em vigor, respondendo-se com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do local por qualquer motivo;

7.44.3. Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermificada, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos;

7.44.4. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;

7.44.5. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, exigir-se-á também:

7.44.5.1. Que seja retirado, quantas vezes se fizerem necessário o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de 2 (dois) containers de plástico, sendo um para acondicionamento de lixo seco e outro para lixo orgânico;

7.44.5.2. A empresa vencedora do certame procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal;

7.44.5.3. A vencedora do certame se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.

7.44.5.4. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos a serem utilizados serão os seguintes:

OBJETO	FREQUÊNCIA DA HIGIENIZAÇÃO	DILUIÇÃO DO TEMPO
Extrator de suco e liquidificador	DIÁRIA	Detergente neutro Hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 minutos Extrator de suco e liquidificador DIÁRIA (partes móveis). Álcool a 70° GL (partes fixas)
Balcão e pias	DIÁRIA	Detergente neutro Álcool a 70° GL



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

OBJETO	FREQUÊNCIA DA HIGIENIZAÇÃO	DILUIÇÃO DO TEMPO
Geladeira e freezer	SEMANAL	Detergente neutro Álcool a 70° GL
Fornos (elétrico / micro-ondas)	DIÁRIA	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante
Inox, plástico, alumínio e vidro	DIÁRIA	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	SEMANAL	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de gordura	QUINZENAL	Desincrustante a base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante, ou outro produto indicado pela ANVISA.
Pisos, paredes, mesas e cadeiras, rodapés, porta, janelas, luminárias, interruptores e tomadas	SEMANAL	Detergente neutro Cloro ativo
Ralos	SEMANAL	Detergente neutro Cloro ativo
Vidros e esquadrias	SEMANAL	Álcool a 70° GL

7.44.6. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:

7.44.6.1. Lavagem com água e sabão ou detergente neutro;

7.44.6.2. Enxágue;

7.44.6.3. Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos.

7.44.7. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

7.44.7.1. Varrer a seco nas áreas de manipulação;

7.44.7.2. Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza.

7.45. DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES:

7.45.1. Na execução dos serviços será empregado pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de 18 (dezoito) anos, reservando-se o IFRR/CBVZO o direito de solicitar substituição, a qualquer tempo, daqueles empregados que, ao seu juízo, não preenchem os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços;

7.45.2. A empresa manterá os empregados devidamente registrados em Carteira de Trabalho, responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;

7.45.3. Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos;

7.45.4. A empresa manterá seu pessoal, quando em horário de trabalho, ou ainda nas dependências do IFRR/CBVZO, devidamente uniformizado e identificado por crachá, bem como sujeitos às normas disciplinares do órgão;

7.45.5. A empresa fornecerá crachás de identificação e uniformes completos, em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função;

7.45.6. Os uniformes serão mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

substituição ocorrerá sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados;

7.45.7. Manter seu pessoal com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo, necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias;

7.45.8. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber, além do uniforme específico, 1 (um) par de botas de borracha, cano médio;

7.45.9. O uso de luvas e toucas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas a manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos. A troca de máscara e touca deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante;

7.45.10. A empresa proverá o pessoal necessário para garantir a execução dos serviços, nos regimes contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outras situações análogas, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente;

7.45.11. A CONCESSIONÁRIA deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

7.45.11.1. Empregados capacitados para: preparo de alimentos; atuação como Caixa; execução de serviços gerais nas dependências cedidas; serviços de atendimento ao consumidor e entrega de alimentos;

7.45.11.2. O funcionário que estiver na função de Caixa só poderá manipular alimentos após a higienização das mãos e a utilização de novo par de luvas;

7.45.12. A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à CONCEDENTE, por meio dos Fiscais do contrato, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados;

7.45.13. 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.

7.45.14. Somente desenvolver suas atividades com uniforme completo, de tecido resistente de cor clara, cujas condições incluem:

7.45.14. Bom estado de conservação, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos, limpos e trocados diariamente;

7.45.14.1. Adoção do uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;

7.45.14.2. Não utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme e manipulação de alimentos;

7.45.14.3. Garantia de que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço;

7.45.14.4. Adoção de calçados fechados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas;

7.45.14.5. Proibição do uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, fitinhas, brincos, maquiagem;

7.45.14.6. Manter cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros;

7.45.14.7. Todo manipulador de alimentos a serviço da CONCESSIONÁRIA deverá passar por treinamento para manipulação de alimentos, oferecido pelo Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA, tendo que ser comprovada mediante apresentação de certificado quando solicitado pelo fiscal do contrato.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

- 8.1. Atores que participarão da Gestão do Contrato:
 - 8.1.1. Gestor e Gestor Substituto;
 - 8.1.2. Fiscal Administrativo e Fiscal Administrativo Substituto;
 - 8.1.3. Fiscal Técnico e Fiscal Técnico Substituto;
 - 8.1.4. Preposto da Prestadora de Serviço.
- 8.2. Mecanismos de comunicação:
 - 8.2.1. A prestadora de serviços deverá comunicar-se com a instituição exclusivamente por meio formal, mediante ofício protocolado no Protocolo do IFRR/CBVZO;
 - 8.2.2. O gestor do contrato emitirá ofício e notificações a serem entregues ao Preposto da prestadora de serviço;
- 8.3. A fiscalização será executada de acordo com o Item 16 deste instrumento;
- 8.4. As multas serão aplicadas de acordo com os Itens 20 e 24 deste instrumento;
- 8.5. Serão verificadas se todas as cláusulas de obrigação, constantes no Item 12 estão sendo cumpridas;
- 8.6. As garantias de execução estão definidas no Item 20 deste instrumento.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

- 9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;
- 9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá suprir todas as necessidades de equipamentos e utensílios necessários ao bom funcionamento da cantina, por suas custas;
- 9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e utensílios definidos na tabela abaixo:
 - 9.3.1. Estufas para acondicionamento de salgados;
 - 9.3.2. Forno elétrico semi-profissional;
 - 9.3.3. Fogão de 4 bocas;
 - 9.3.4. Forno de micro-ondas;
 - 9.3.5. Refrigeradores, verticais;
 - 9.3.6. Freezer;
 - 9.3.7. Liquidificador;
 - 9.3.8. Kit de 5 lixeiras de coleta seletiva de 100L nas cores azul, vermelho, verde, amarelo e marrom;
 - 9.3.9. Kit de 2 (duas) lixeiras de 50L nas dependências internas sendo uma para lixo seco e outra para orgânico, devendo manter as mesmas fechadas e limpas. As lixeiras deverão ter acionamento por pedal;
 - 9.3.10. Disponibilização de 2 dispenser de álcool em gel;
 - 9.3.11. Instalação de 1 exaustor que deverá permanecer ligado durante a preparação dos alimentos;
 - 9.3.12. Instalação de 1 coifa de exaustão sobre a chapa/fogão;
 - 9.3.13. Pratos de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;
 - 9.3.14. Xícaras com pires de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

- 9.3.15. Conjuntos de talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca), devendo ser embalados, individualmente em sacos plásticos transparentes;
- 9.3.16. Colheres, conchas e pegadores, todos em aço inoxidável;
- 9.3.17. Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml;
- 9.3.18. Guardanapo, branco;
- 9.3.19. Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa;
- 9.3.20. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto;
- 9.3.21. Demais equipamentos que forem necessários.

9.4. A CONCESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:

- 9.4.1. guardanapo de papel;
- 9.4.2. sal (sachê);
- 9.4.3. açúcar (sachê);
- 9.4.4. adoçante (sachê);
- 9.4.5. palito de dente (embalagem individual);
- 9.4.6. canudo (embalagem individual);
- 9.4.7. pás para misturar bebidas;
- 9.4.8. pimenta e molhos diversos;
- 9.4.9. ketchup (sachê);
- 9.4.10. mostarda (sachê);
- 9.4.11. maionese (sachê).

9.5. Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória;

9.6. A área objeto da concessão será entregue à CONCESSIONÁRIA nas condições em que se encontra. Deverá a Concessionária vencedora instalar os objetos citados para o seu funcionamento e fazer adaptações necessárias.

9.7. Para instalação dos objetos listados no item 9.3 a CONCESSIONÁRIA deverá submeter previamente à aprovação da CONCEDENTE;

9.8. As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos objetos listados no item 9.3 serão de responsabilidade da empresa vencedora, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do IFRR/CBVZO.

9.9. Mesas e balcões onde serão manipulados alimentos devem ser revestidos de material impermeável (fórmica, mármore, granito ou aço);

9.10. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os jogos de mesas e cadeiras para serem usados pelos usuários da lanchonete. Os mesmos deverão ser brancos sem nenhum tipo de logomarca ou adesivos;

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

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

9.13. Dispor de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a



0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso;

9.14. Os equipamentos e mobiliários fornecidos e instalados pela CONCESSIONÁRIA deverão ser de primeiro uso e serão retirados por ocasião do encerramento do contrato nas condições que se encontrarem;

9.15. A CONCESSIONÁRIA deverá identificar todos os equipamentos e mobiliários de sua propriedade;

9.16. A CONCESSIONÁRIA é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos;

9.17. A limpeza e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos operacionais serão providenciados pela CONCESSIONÁRIA;

9.18. Em caso de vício/defeito em qualquer dos equipamentos, a CONCESSIONÁRIA deverá restabelecer sua integridade e pleno funcionamento no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas, a contar da notificação do fiscal;

9.19. Não sendo possível o conserto dos equipamentos no prazo estipulado a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar sua substituição por outra, com as mesmas características, em perfeitas condições de uso;

9.20. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar lixeiras próprias para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CONCESSIONÁRIA;

9.21. As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre os equipamentos e instalações poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CONCEDENTE para as mudanças.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. A demanda do IFRR/CBVZO tem como base as seguintes características:

10.1.1. O layout do container deverá ser conforme o modelo disponibilizado na Fig. 1, com dimensões aproximadas.

As distâncias para as ligações de água, esgoto e elétrica são estimadas podendo assim, sofrer alterações in loco;

10.1.2. Todas as despesas referentes à instalação de água, energia, esgoto e demais despesas que possam surgir para instalação do container são de total responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

10.1.3. A CONCESSIONÁRIA só poderá efetivamente iniciar a prestação de serviço após a avaliação do container pelo Departamento de Administração e Planejamento do *Campus* e após cumprida todas as exigências deste Instrumento.

10.2. No que se refere à pintura interna e externa, cores a serem adotadas e a identidade visual do container:

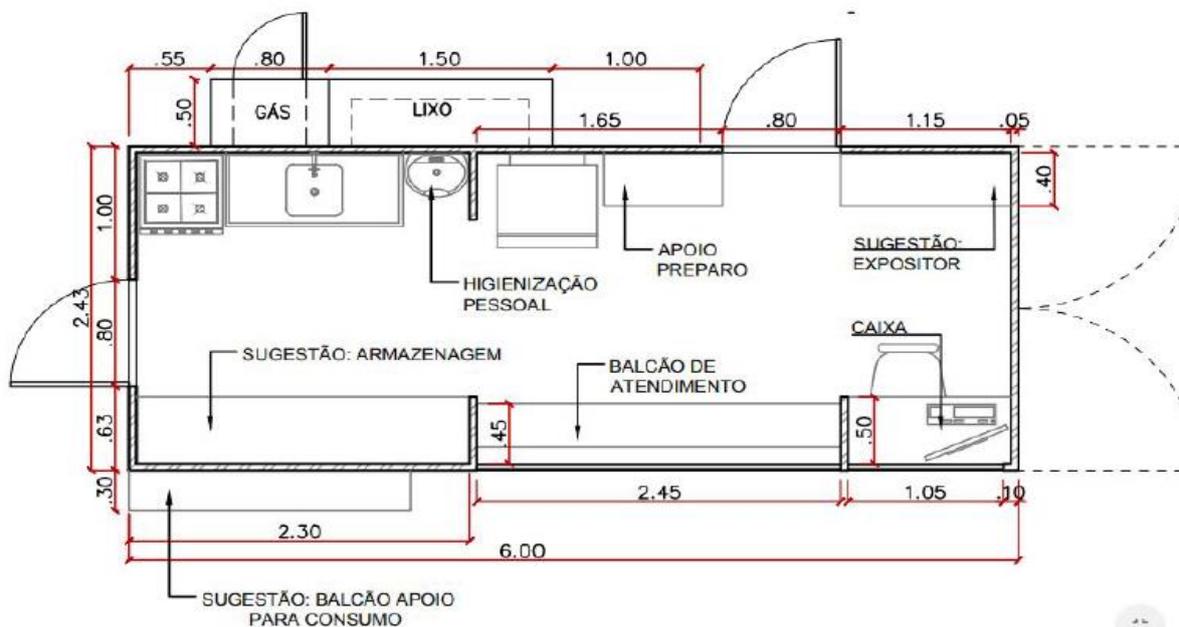
10.2.1. A empresa interessada na prestação do serviço deverá seguir rigorosamente a arte-padrão e elaborar conforme as cores padrões do IFRR presentes no manual, conforme o link <http://redefederal.mec.gov.br/images/pdf/manual.pdf>, no sentido de padronizar a identidade visual das cantinas/contêineres, referentes a cor, layout, nome do espaço e a utilização da logomarca do Instituto, entre outros, em todos os materiais de comunicação visual disponíveis, tais como cardápio, tabela de preço, banner, faixa, cartaz etc, sempre aprovados previamente pela Instituição e adaptados conforme o espaço disponível e a aplicação adequada ao local;

10.2.2. O custo da execução da identidade visual será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

10.3. Área de intervenção será disponibilizada conforme abaixo.

10.3.1. Não serão aceitos alterações nas áreas disponibilizadas como o aumento ou a diminuição da área para atendimento, sem prévia solicitação do Departamento de Administração e Planejamento do *Campus*.

Fig.1 – Layout do Container



11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA os espaços destinados à execução dos serviços;
- 11.5. Assegurar o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas, 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;
- 11.6. Prestar ao representante da empresa informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados e sejam necessários ao funcionamento do traller (container);
- 11.7. Fiscalizar o objeto do presente instrumento, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades;
- 11.8. Informar à empresa adjudicatária, no prazo máximo de cinco dias de antecedência do vencimento da fatura, o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas neste instrumento;
- 11.9. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para as reformas de adequação do espaço físico a ser utilizado, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia;
- 11.10. Informar nome e telefone dos servidores responsáveis pela fiscalização do contrato, mantendo tais dados atualizados;
- 11.11. Examinar, por meio de pesquisa de satisfação, a quantidade e a qualidade dos lanches preparados pela empresa adjudicatária;
- 11.12. Direito de exercer, quando lhe convier, fiscalização sobre a execução dos serviços e o fornecimento do objeto deste instrumento, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

condições e exigências especificadas, e, ainda, aplicar multa ou rescindir o contrato, caso a CONCESSIONÁRIA desobedeça a quaisquer das cláusulas estabelecidas neste Termo de Referência;

11.13. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio das instalações;

11.14. Exigir, a qualquer tempo, comprovação de que os empregados da empresa possuem Carteira de Trabalho assinada, bem como os exames periódicos que julgar necessário;

11.15. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

11.15.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

11.15.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

11.15.3. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

11.16. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

11.17. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

11.18. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

11.19. Comunicar os órgãos fiscalizadores competentes em caso de descumprimento das legislações e normativos;

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

11.21. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993;

11.22. Promover quando julgar necessário, pesquisa de satisfação, com os servidores, empregados terceirizados, alunos e estagiários do IFRR/CBVZO, frequentadores da cantina, visando apurar o grau de satisfação, relativo aos serviços prestados e refeições servidas, fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso;

11.23. Notificar a empresa, quando for o caso, sobre aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. A Empresa deverá fornecer o Atestado de Habitabilidade do Container.

12.2. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar em até 90 (noventa) dias após a assinatura do contrato o Alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária e a autorização para funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros, referente ao container instalado, podendo ser prorrogado a critério da administração.

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

12.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

12.5. 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, exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

- 12.6. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.7. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 12.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.11. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 12.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONCEDENTE;
- 12.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;
- 12.14. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 12.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 12.16. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;
- 12.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.18. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 12.19. Apresentar à CONCEDENTE, em até 10 (dez) dias do início da prestação do serviço de lanchonete, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 12.20. Apresentar à CONCEDENTE, comprovantes de treinamento de funcionários em até 15 dias da contratação e comprovação de curso de manipulação de alimentos e atendimento ao cliente;
- 12.21. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 12.22. 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

- 12.23. Relatar à CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 12.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.25. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.26. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015
- 12.27. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.28. 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;
- 12.29. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.30. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.31. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 12.31.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
 - 12.31.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 12.32. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação;
- 12.33. Iniciar suas atividades no prazo de até 15 (quinze) dias, a contar da assinatura do contrato, salvo se outro prazo for negociado;
- 12.34. Observar a conformidade de horário de seu funcionamento com o horário de funcionamento do IFRR/CBVZO;
- 12.35. O horário de funcionamento da cantina estipulado pelo IFRR/CBVZO deverá ser cumprido obrigatoriamente;
- 12.36. Utilizar a área, exclusivamente, para instalação da cantina, conforme previsto no inciso III do Art. 12 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2006, fornecendo todo pessoal necessário a seu perfeito funcionamento;
- 12.37. Abster-se de transferir a outrem, no todo ou em parte, a área sob sua responsabilidade;
- 12.38. Mobiliário e fornecer todos os equipamentos e utensílios da lanchonete, necessários à fiel execução dos serviços pretendidos neste instrumento, de forma que, a quantidade disponível, seja suficiente para o perfeito atendimento ao usuário;
- 12.39. Informar à CONCEDENTE, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

- 12.40. Na substituição de algum equipamento por outro de maior potência, este também deve ser informado à CONCEDENTE;
- 12.41. A empresa poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização da Administração do Campus Boa Vista Zona Oeste, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título;
- 12.42. Arcar com as despesas das instalações de balcões, pias, torneiras, armários e substituições, remanejamentos, acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas (fossas cépticas, caixa de gordura e etc.) e outras;
- 12.43. Colocar 2 (duas) lixeiras de 50 L nas dependências internas sendo uma para lixo comum e outra para orgânico, devendo manter as mesmas fechadas e limpas. As lixeiras deverão ter acionamento por pedal.
- 12.44. Arcar com a aquisição e instalação de um conjunto de lixeiras seletivas com 5 (cinco) lixeiras de 100 L nas cores (azul, vermelho, verde, amarelo e marrom);
- 12.45. Em caso de rescisão, a CONCESSIONÁRIA deve restituir a área cedida nas condições originais, sob pena de aplicação das multas presentes no Item 24.1;
- 12.46. Respeitar as normas regimentais e regulamentadoras do IFRR/CBVZO, bem como as normas de utilização do imóvel, por si, seus prepostos ou empregados;
- 12.47. Atentar que sua atividade não poderá prejudicar a atividade-fim ou funcionamento do IFRR/CBVZO;
- 12.48. Comunicar aos fiscais do contrato por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- 12.49. Será obrigatório a disponibilização e o uso de álcool a 70°GL para uso de manipuladores e usuário. O fornecimento será por a cargo da CONCESSIONÁRIA;
- 12.50. Corrigir, no prazo determinado pelo IFRR/CBVZO, eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelos fiscais de contrato;
- 12.51. Não comercializar bebidas alcoólicas (conforme Resolução do Conselho Diretor nº 36 de 29 de setembro de 2005) e artigos de tabacaria e substâncias que causem dependência física e /ou psíquica (Lei nº 6.368 de 21 de outubro de 1976 e alterações posteriores);
- 12.52. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes aos consumidores dos seus produtos;
- 12.53. Indicar para o IFRR/CBVZO o nome de seu preposto, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- 12.54. Acatar as orientações dos fiscais do futuro contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 12.55. Assegurar o livre acesso dos fiscais do contrato às dependências privativas da lancheria, bem como ao estabelecimento onde são preparados os alimentos a serem fornecidos, assim como informar a origem dos produtos utilizados, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização;
- 12.56. Manter seus empregados, devidamente treinados e capacitados para o preparo dos lanches e em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda da lanchonete, assim como para o atendimento cordial, rápido e eficiente aos consumidores;
- 12.57. Instruir seus funcionários quanto à prevenção de incêndios e outras intempéries nas áreas destinadas a concessão. Cabe a CONCESSIONÁRIA instalar no seu estabelecimento extintores de incêndio de CO₂ e H₂O;
- 12.58. A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.
- 12.59. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de valetroco;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

- 12.60. Deverá emitir nota fiscal ou cupom fiscal das vendas que efetuar de acordo com a legislação tributária pertinente. Devendo afixar tabela de preços dos produtos comercializados em local e fácil visão do consumidor, observando-a rigorosamente, nos termos do código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11/09/1990.
- 12.61. Deverá fornecer e instalar equipamentos para emissão de cupom fiscal ou nota fiscal, sendo de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a manutenção preventiva e corretivas desses itens. Na hipótese de dano, defeitos ou mau funcionamento de quaisquer desses itens, cabe à Concessionária a substituição imediata do item danificado.
- 12.62. Afixar, em local visível, à disposição da Administração e dos consumidores, tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, sendo vedada a inclusão de taxas;
- 12.63. A tabela de preço dos itens deve vir especificado a unidade de medida (grama e ml);
- 12.64. Manter afixado cartaz com o contato da CONCEDENTE para reclamações.
- 12.65. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 12.66. Manter o padrão de qualidade dos alimentos e atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- 12.67. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos;
- 12.68. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, de forma a não prejudicar o atendimento da demanda, inclusive quanto aos produtos do Item 22, no horário de funcionamento da lanchonete, ficando sujeita às penalidades previstas no item 24, em caso de oferta insuficiente;
- 12.69. Disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis, inclusive os copos para refrigerantes e refrescos, quando se tratar de material para entrega de lanches para viagem, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas;
- 12.70. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e a manutenção da área concedida.
- 12.71. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a guarda de todo o seu material permanente e de consumo.
- 12.72. A prestação de todos os serviços terceirizados contratados pela CONCEDENTE não se estendem para a CONCESSIONÁRIA, exceto os acordados com a CONCEDENTE.
- 12.73. Manter a área cedida e os equipamentos no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 12.74. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;
- 12.75. Realizar, até o último dia do prazo contratual, limpeza geral na rede de esgoto e caixas de gorduras localizadas as áreas de serviço;
- 12.76. Recolher, imediatamente após o término do expediente da cantina, os restos de lanches, não podendo deixar armazenados;
- 12.77. Fazer a coleta seletiva de lixo, acondicionando-o em sacos reforçados e adequados ao tipo de lixo;
- 12.78. É vedada a contratação de parentes de servidores do IFRR até 3º grau.
- 12.79. Fornecer para o IFRR/CBVZO a relação nominal dos funcionários responsáveis pelos serviços, comunicando, por escrito, aos fiscais do contrato, quaisquer alterações no quadro de funcionários, devendo, para tanto, considerar que o substituto tenha pelo menos as mesmas qualificações do substituído;
- 12.80. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Trabalho, na forma legal, dos empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, designados para os serviços nas dependências da cantina da locadora;
- 12.81. Afixar, em local visível, a relação nominal, constando nome, função e horário de trabalho;
- 12.82. Fornecer e exigir a utilização crachá de identificação do funcionário, sendo obrigatório o uso de uniforme padronizado, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusas claras, com os dias das semanas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

identificados nas mangas, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados, e apresentação em total condição de higiene pessoal;

12.83. Substituir, sempre que exigido pela Gestão do Contrato, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios às normas da CONCEDENTE, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas, no prazo de 48 horas;

12.84. Permitir a entrada, nas áreas de preparação dos lanches, de seus funcionários devidamente uniformizados;

12.85. Arcar com todas as obrigações trabalhistas, tributárias e civis exigidas pelos órgãos competentes, decorrentes dos serviços objeto deste termo de referência;

12.86. Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, utilizando os EPI's quando necessários;

12.87. Adotar providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência de espécie forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na execução com eles, ainda que verificados em dependências da locadora;

12.88. Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolorosamente por seus empregados ou fornecedores, quando em serviço, a servidor IFRR ou a terceiros, ou às instalações, pela execução inadequada dos serviços, devendo adotar providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela CONCESSIONÁRIA;

12.89. Responsabilizarem-se pelo ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de seus empregados e prepostos, obrigando-se, igualmente, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do contrato;

12.90. Apresentar Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades;

12.91. 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, etc.;

12.92. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no Cumprimento de normas, cientificando o IFRR/CBVZO do resultado das inspeções;

12.93. Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010;

Providenciar junto aos órgãos competentes, obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

12.94. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem às cláusulas e condições pactuadas na avença, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.

12.95. O espaço licitado deverá ser devolvido nas mesmas condições em que foi recebido e as despesas com transporte, limpeza e demais decorrentes da entrega do espaço deverão correr as expensas da CONCESSIONÁRIA, sob pena de aplicação das multas presentes no Item 20 deste Termo de Referência.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as



demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. O representante da CONCEDENTE deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e 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. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.6. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou seja, Níveis de Serviço, conforme modelo previsto no Item 24, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento na arrecadação com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

15.9.1. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

15.10. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.11. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.12. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONCESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.



- 15.13. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONCESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.14. A CONCESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita ou não pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 15.15. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 15.16. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 15.17. 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.
- 15.18. 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.
- 15.19. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 15.20. 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.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 16.1. A CONTRATANTE realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequada prestação dos serviços e constatar e relacionar as adequações finais que se fizerem necessárias.
- 16.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada mês, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado da fiscalização do objeto através dos Níveis de Serviço, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância ou não com os indicadores previstos, que poderá resultar em advertência ou multas a serem pagas à CONCEDENTE, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
- 16.3. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, adequar, organizar, fazer, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados ou da prestação dos serviços, cabendo à fiscalização indicar as Sanções previstas no Nível de Serviço a serem aplicadas pela Gestão do Contrato.
- 16.4. No prazo de até 5 (cinco) dias corridos a partir da avaliação de Nível de Serviço, fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 16.4.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 16.4.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 16.4.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

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

16.5.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

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

16.5.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

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

17. DO PAGAMENTO

17.1. O pagamento Taxa de Concessão, deverá ser realizado até o 10º (décimo) dia de cada mês mediante Guia de Recolhimento da União (GRU) emitido pelo IFRR/CBVZO.

17.2. O pagamento da primeira Taxa de Concessão será proporcional aos dias entre a assinatura do contrato e a data de vencimento.

17.3. O comprovante de pagamento deve ser apresentado em até 03 dias após o pagamento.

17.4. Caso a CONCESSIONÁRIA não venha a efetuar o recolhimento dos valores correspondentes à mensalidade de CONCESSÃO dentro do prazo supracitado, incorrerá em:

17.4.1. Multa de 2%;

17.4.2. Mora de 1% ao mês;

17.4.3. Caso a CONCESSIONÁRIA venha acumular o atraso do recolhimento dos valores correspondentes a 3 (três) mensalidades de CONCESSÃO consecutivas ou alternadas poderá ensejar na rescisão da CONCESSÃO;

17.5. A rescisão de que trata a cláusula acima não elide a aplicação de multas e moras diárias inerentes ao período de atraso, bem como, as demais sanções previstas no tópico que trata DAS SANÇÕES deste Termo.

17.6. Durante os períodos de recesso escolar, paralisações superiores a 15 dias, e em outros períodos em que eventualmente a demanda por produtos seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE, em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato.

17.7. No período de recesso ou férias o horário de funcionamento poderá ser reduzido mediante solicitação formal por ofício em até 10 dias úteis de antecedência à critério da Administração, no qual a empresa informará previamente os dias e horários da redução do atendimento e que, se autorizado pela administração, deverá ser disponibilizado comunicado à comunidade acadêmica, por meio de cartaz fixado nas cantinas e divulgação prévia nos meios de comunicação.

17.8. Em caso de greve da CONCEDENTE ou em outros períodos em que a CONCESSIONÁRIA não funcione por força maior, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá a critério da CONCEDENTE não ser cobrado.



18. REAJUSTE

18.1. A taxa de ocupação será fixa e irrevogável para os primeiros (12) doze meses de execução do contrato, e, caso a prorrogação seja vantajosa para a Administração, será reajustado de acordo com a variação acumulada do Índice Geral de Preços de Mercado publicada pela Fundação Getúlio Vargas (IGPM/FVG).

18.2. Os valores tratados no Item 19.1 serão reajustados ordinariamente a cada 12 (doze) meses, na renovação de contrato (se houver), e, extraordinariamente, poderá haver revisão dos valores a pedido da CONCESSIONÁRIA, desde que haja motivação e justificativa.

18.3. A taxa de concessão poderá ser reajustada tendo como base o reajuste anual da tarifa de energia elétrica autorizado pela ANEEL, considerando a média de consumo dos equipamentos utilizados pela concessionária.

18.4. Os preços a ser praticado para os produtos da lanchonete deverão seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação.

18.5. Os valores dos produtos comercializados serão reajustados a cada 12 (doze) meses ou a cada renovação de contrato, se houver, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo em vista que não há índice específico para o presente objeto, aplicandose a variação dos últimos 12 (doze) meses, e desde que observado o interregno mínimo de um ano da data da proposta. Ou, se for o caso, por solicitação da CONCESSIONÁRIA, desde que fundamentada a alteração de valores e confirmada com pesquisa de mercado.

18.6. Incumbirá à empresa a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste do cardápio de acordo com a variação do Item 19.5, que será analisado pelo IFRR/CBVZO, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios, verificando se os novos preços estão compatíveis com os preços de mercado.

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

18.8. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

18.12. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

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

19.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

19.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

19.1.5. cometer fraude fiscal;

19.2. Quando das sanções administrativas, será adotado o disposto na Resolução n.º 441/2019/Conselho Superior, de 12 de março de 2019, publicada no Boletim de Pessoal e Serviços da Reitoria do IFRR, edição n.º 21/2019, de 20 de março de 2019, ANEXO II, deste instrumento.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

- 19.3.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 19.3.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 19.3.3. demonstrem 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 Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

19.6. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

19.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

20.1. Poderá participar desta licitação:

20.1.1. Pessoa jurídica cadastrada no SICAF.

20.1.2. Pessoa jurídica com cadastro para exercer a atividade econômica inerente ao objeto, classificado pelo Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE.

20.2. No caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte - Lei 123/2006, a Licitante deverá comprovar essa condição, mediante Certidão expedida pela Junta comercial de sua sede, seguindo o que dispõe o Art. 8º da IN 103 de 30/04/2007 – DNRC – Departamento Nacional de Registro do Comércio, que deverá ser anexada à Declaração de Condição de Microempresa ou EPP a ser apresentada na fase de habilitação.

20.3. A licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até 48h antes data fixada para a abertura da sessão pública.

20.4. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto.

21. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

21.1. A estimativa de preços a serem praticados, conforme cardápio, demonstrados abaixo:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

CARDÁPIO ESTIMADO			
LOTE 01			
ITEM	CATSERV	ESPECIFICAÇÃO	VALOR ESTIMADO
01	19356	Coxinha de Frango 120 g	R\$ 4,03
02	19356	Coxinha de Frango com catupiry 120 g	R\$ 4,69
03	19356	Empada 120 g	R\$ 4,45
04	19356	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	R\$ 4,13
05	19356	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	R\$ 4,62
06	19356	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	R\$ 4,26
07	19356	Mini pizza 120 g	R\$ 4,45
08	19356	Pão de Queijo 90 g	R\$ 3,16
09	19356	Quibe 120 g	R\$ 3,75
10	19356	Rissole 120 g	R\$ 3,67
11	19356	Bolo (diversos sabores) 120 g	R\$ 4,37
12	19356	Tortas 120g	R\$ 5,03
13	19356	Misto quente – peso mínimo 150 g	R\$ 4,36
14	19356	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 muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g	R\$ 5,36
15	19356	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	R\$ 4,30
16	19356	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	R\$ 3,34
17	19356	Café com leite – copo de 100 ml	R\$ 2,50
18	19356	Café com leite – copo de 200 ml	R\$ 3,49
19	19356	Café – xícara ou copo de 50 ml	R\$ 1,40
20	19356	Café – xícara ou copo de 100 ml	R\$ 1,78
21	19356	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	R\$ 4,53
22	19356	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	R\$ 2,51
23	19356	Refrigerante lata 350 ml	R\$ 3,99
24	19356	Refrigerante 600 ml	R\$ 4,83
25	19356	Refrigerante de 1l	R\$ 5,00
26	19356	Refrigerante de 2l	R\$ 8,25
27	19356	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	R\$ 4,53



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

CARDÁPIO ESTIMADO			
LOTE 01			
ITEM	CATSERV	ESPECIFICAÇÃO	VALOR ESTIMADO
28	19356	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	R\$ 4,90
29	19356	Salada de frutas com 300ml	R\$ 5,37
30	19356	Salada de frutas com 500ml	R\$ 5,87
31	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	R\$ 1,93
32	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com ovo frito na manteiga	R\$ 3,36
33	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	R\$ 3,26
34	19356	Tapioca com manteiga	R\$ 3,73
35	19356	Tapioca com queijo	R\$ 4,23
36	19356	Tapioca com queijo e presunto	R\$ 4,90
37	19356	Cuscuz de milho (peso aproximado de 100g)	R\$ 3,36
38	19356	Cuscuz de arroz (peso aproximado de 100g)	R\$ 3,36
39	19356	Prato Feito - conforme especificações do Item 7.41 deste Termo de Referência	R\$ 13,88
40	19356	Sopa de carne ou legumes ou galinha de 500ml	R\$ 14,86
TOTAL			R\$ 183,76

21.2. DA PROPOSTA

- 21.2.1. A concorrência para a exploração da área destinada ao serviço de LANCHONETE previstos no objeto deste Termo de Referência se refere aos custos do Cardápio contante no item 22.1.
- 21.2.2. O LANCE será pela cesta de produtos (por item) e o resultado será por Lote;
- 21.2.3. A validade da proposta deverá ser de no mínimo de 60 (sessenta) dias;
- 21.2.4. A empresa participante do certame deverá apresentar a sua proposta de valores dos produtos de acordo com preços de mercado;
- 21.2.5. Não serão aceitos valores acima dos estipulados no item 22.1.
- 21.2.6. O critério para julgamento das propostas de preços será pelo menor preço do Cardápio;
- 21.2.7. A empresa participante no certame deverá, obrigatoriamente, indicar VALOR FINAL DE CADA PRODUTO NO "Cardápio", sendo que o somatório de todos eles deverão ser o valor de lance final, conforme item 22.1.
- 21.2.8. O detalhamento da pesquisa de preços que compõe o "Cardápio" encontra-se no processo, e fará parte do processo licitatório.

22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 22.1. A contratação decorrente deste instrumento não envolverá recurso público, não necessitando, para tanto, de previsão orçamentária.



23. NÍVEIS DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

23.1. A CONCEDENTE fará a fiscalização do contrato por meio dos Níveis de Serviços e em casos de descumprimento, utilizará os seguintes critérios objetivos:

DESCUMPRIMENTO		AJUSTES
A	Deixar de executar as cláusulas contratuais	1ª ocorrência: Advertência. Demais Ocorrências: Multa de R\$ 10,00 por dia sem execução.
B	Não fornecer algum dos produtos sugeridos (cada semana equivale a uma ocorrência)	1ª ocorrência: Advertência
		2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por produto por dia.
		3ª ocorrência: Multa de R\$ 30,00 por produto por dia
		4ª ocorrência: Multa de R\$ 50,00 por produto por dia.
		A partir da 5ª ocorrência: Multa de R \$100,00 por produto por dia, estando a CONCEDENTE autorizada a promover a rescisão do contrato, mediante processo administrativo sancionador, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
C	Não executar os serviços nos horários exigidos, salvo caso autorizados previamente pela CONCEDENTE. (Cada dia equivale a uma ocorrência)	A partir da 5ª ocorrência: Multa de R\$ 80,00 por ocorrência, estando a CONCEDENTE autorizada a promover a rescisão do contrato, mediante processo administrativo sancionador, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
D	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	Acima de 30 dias de atraso: Além da multa do item acima, a CONCEDENTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, mediante processo administrativo sancionador, aplicando ainda a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
E	Descumprir determinação formal ou instrução do fiscalizador, por ocorrência.	Até 30 dias de atraso: Multa de R\$ 5,00 por dia de atraso.
F	Descumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e de seus anexos não previstos nesta tabela, por item e por ocorrência.	Advertência e concessão de prazo para regularização. Após expirado o prazo, multa de R\$ 10,00 por dia.
G	Descumprir quaisquer dos itens do Projeto Básico e seus Anexos não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência.	1ª ocorrência: Advertência.
		A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por item e por ocorrência.
		Além da multa do item acima, a CONCEDENTE, estará autorizada a promover a rescisão do contrato, mediante processo administrativo sancionador, aplicando ainda a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA
H	Não manter a área limpa ou não retirar o lixo	1ª ocorrência: Advertência.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

DESCUMPRIMENTO		AJUSTES
	produzido após a execução dos serviços.	A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por dia.
I	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	1ª ocorrência: Multa de 4,0% por dia sobre o valor total do contrato.
J	Não manter extintor de incêndio.	1ª ocorrência: Advertência
		A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 5,00 por dia.

23.2. As ocorrências poderão ser acatadas, mediante denúncia dos usuários ou verificação no local pelos fiscais setoriais designados.

23.3. Caso haja aplicação de ajustes de pagamentos (MULTAS) referenciadas no item 24, não será necessária a abertura de Processo Administrativo, visto que os critérios são bem objetivos.

23.4. As multas serão aplicadas diretamente pela Gestão do Contrato.

23.5. Para a aplicação das sanções de rescisão e impedimento de licitar estabelecidas no quadro acima (após aplicação das multas), será aberto um Processo Administrativo no qual estará garantida a ampla defesa e o contraditório, sendo garantido 48 horas após a notificação para resolução do problema e 5 dias úteis para manifestação de defesa.

23.6. As multas de que tratam este item, caso aplicadas, deverão ser recolhidas por GRU específica de Multas de Níveis de Serviço.

23.7. A fiscalização da CONCEDENTE poderá deixar de aplicar as multas previstas nos indicadores, toda vez que, entender que não houve má fé da CONCESSIONÁRIA ou na ocorrência de fato imprevisível.

24. DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Observando a precariedade deste tipo de concessão 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.

24.2. O Foro para dirimir questões oriundas deste Termo de Referência é competente a Seção Judiciária da Justiça Federal de Roraima, Subseção de Boa Vista, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

24.3. Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes:

24.4. CONCEDENTE: o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima – Campus Boa Vista Zona Oeste (IFRR/CBVZO).

24.5. CONCESSIONÁRIA: Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto desta licitação, após a assinatura do contrato;

24.6. FISCALIZAÇÃO: Servidor ou Comissão designados formalmente para representar a CONCEDENTE, responsável pela fiscalização dos serviços.

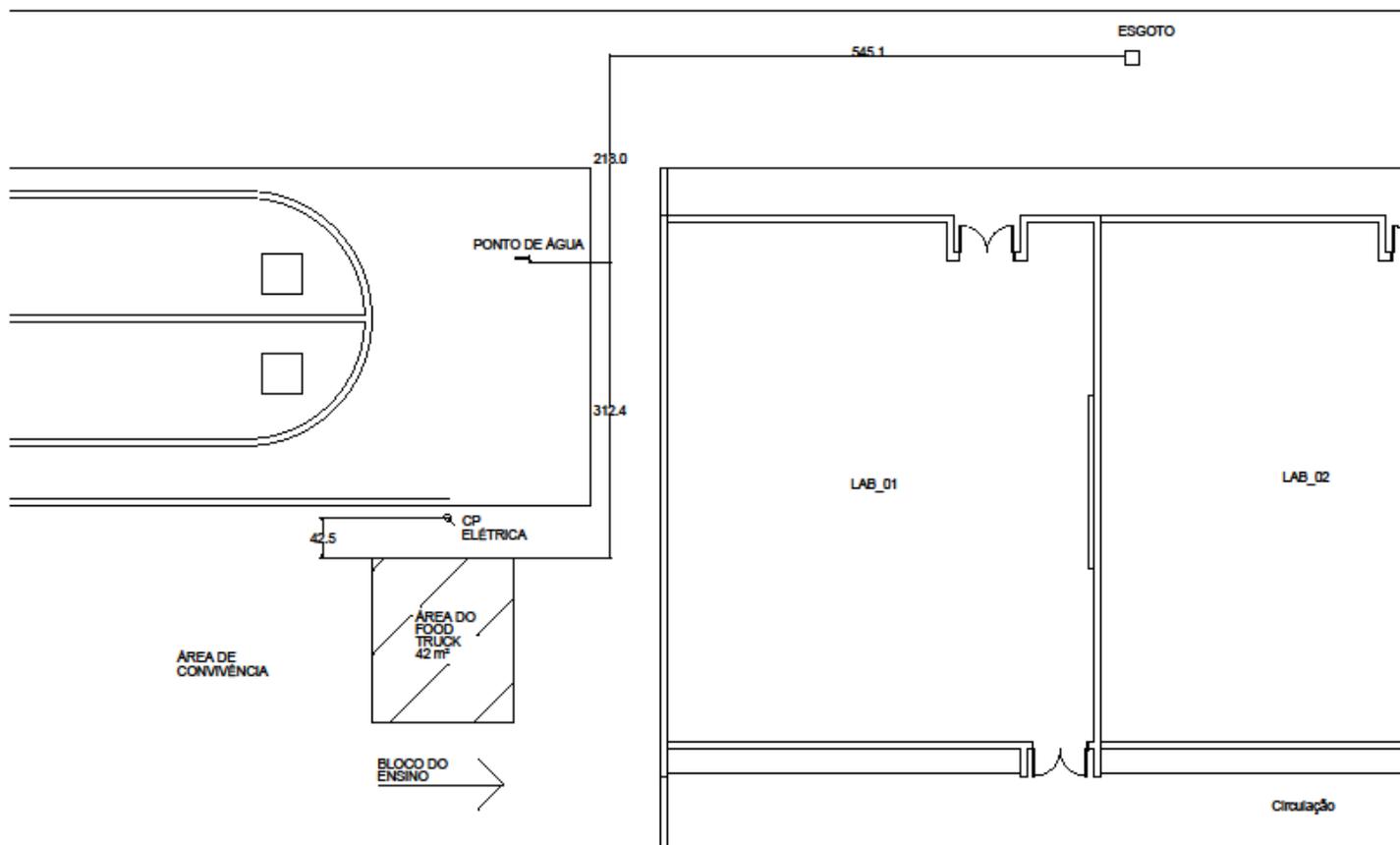
Boa Vista, 07 de fevereiro de 2020.

Diretor de Administração e Planejamento
IFRR – *Campus* Boa Vista Zona Oeste
Portaria de Nº 233/2019



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

ANEXO I-A – ESPAÇO DISPONÍVEL PARA INSTALAÇÃO DO TRAILER





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

ANEXO I-B

MODELO DE TERMO DE VISTORIA OU DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete em CONTEINER FIXO no IFRR/CBVZO, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do Edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

OU

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX,DECLARO, para os devidos fins, que NÃO visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete em CONTEINER FIXO no IFRR/CBVZO, por opção própria, assumindo assim que CONCORDO com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do Edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n°:

RG n°:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

DECLARAÇÃO QUE POSSUI PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

A Empresa..... [Razão Social da Licitante]....., CNPJ: através da presente declaração assinada por[Nome do Responsável]....., declara para os devidos fins, que possui pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante, relativamente ao objeto do Pregão Eletrônico xx/2019, dispensando portanto a realização de vistoria.

Local e data

Nome e Assinatura do
Responsável da Empresa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

ANEXO IV – ESTUDO PRELIMINAR

Serviços continuados sem dedicação de mão-de-obra exclusiva

1. OBJETO

1.1 Contratação de pessoa jurídica para concessão administrativa, onerosa, de uso do espaço público localizado nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima – *Campus* Boa Vista Zona Oeste (IFRR – CBVZO), com a finalidade de exploração comercial de serviços de restaurante e lanchonete.

2. JUSTIFICATIVA PELA UNIDADE REQUISITANTE DA CONTRATAÇÃO (IN 5/2017 - ANEXO III, 3.1, A.)

2.1 A referida contratação justifica-se pela necessidade em atender à demanda de discentes, servidores e visitantes durante os turnos de funcionamento do *Campus* Boa Vista Zona Oeste (matutino, vespertino e noturno), tendo na instituição um local apropriado e seguro para oferecer refeições de qualidade, saudáveis e dentro de critérios mínimos para os seus usuários.

2.2 O *Campus* Boa Vista Zona Oeste apresenta um público diário para os serviços de restaurante e lanchonete de aproximadamente 540 (quinhentas e quarenta) pessoas, entre discentes, servidores, terceirizados e visitantes, considerando os cursos atuais, nos turnos matutino, vespertino e noturno.

2.3 O público-alvo atendido por essa contratação será composto de 294 discentes integral, 153 discentes noturno, 37 técnico administrativo, 33 professores, 23 colaboradores terceirizados e visitantes que diariamente exercem atividades nesta instituição de ensino e buscam oferta de alimentos com preços baixos e produtos de qualidade.

2.4 Os serviços prestados (restaurante e lanchonete) visam assegurar as condições de permanência dos estudantes do *Campus* Boa Vista Zona Oeste e proporcionar mais comodidade para os servidores, servindo de refeições nutricionalmente balanceadas e higienicamente seguras, promovendo assim condições básicas necessárias para o bom desempenho das atividades administrativas, acadêmicas, de pesquisa e extensão.

2.5 O *Campus* Boa Vista Zona Oeste deve garantir um local adequado e seguro para o fornecimento de refeições e lanches aos usuários, uma vez que, muitos deles precisam passar longos períodos, às vezes até mesmo o dia inteiro, nas instalações desse *Campus*.

2.6 A ausência do serviço de alimentação, além de não atendermos às necessidades nutricionais dos usuários dessa Instituição de Ensino Integrado, não atendeu nossa missão, visão e valores institucionais.

2.7 Trata-se de SERVIÇO CONTINUADO, pois sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades do *Campus* Boa Vista Zona Oeste, cuja necessidade de contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente.

2.8 A contratação pretendida está fundamentada na lei 8.987/95 (Lei de Concessões e Permissões) e suas alterações e subsidiariamente a Lei de licitações e contratos (Lei nº 8.666/93) e o Código de Defesa do Consumidor.

3. ALINHAMENTO AO PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI) 2019-2023

3.1 A presente contratação servirá de apoio para atendimento dos objetivos estratégicos da Gestão Administrativa e Financeira presentes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023 e Plano de Anual de Trabalho (PAT) do exercício financeiro de 2019.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES* (IN 5/2017 - ART. 24, IV e ANEXO III, 3.4)

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE	QUANTIDADE DE M ²
1	Concessão administrativa, onerosa, de uso do espaço público localizado nas dependências do Instituto Federal de	19356	Serviço	42m ²



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima – <i>Campus</i> Boa Vista Zona Oeste (IFRR – CBVZO), com a finalidade de exploração comercial de serviços de restaurante e lanchonete.			
--	--	--	--

4.1 A referida contratação visa a concessão administrativa, onerosa, de espaço público de 42m² sem cobertura ou benfeitoria (terreno), localizado nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima – *Campus* Boa Vista Zona Oeste (IFRR – CBVZO), com a finalidade de exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete.

4.2 A estimativa inicial do consumo diário será de aproximadamente 540 (quinhentas e quarenta) pessoas, devendo ser fornecido (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) no período de segunda-feira a sexta-feira e aos sábados letivos/eventos.

4.3 Em recesso escolar, a contratada deverá a oferta de refeições de acordo com o estimativo de usuários presente nesse período.

4.4 Lembrando que o quantitativo citado acima é estimativo, podendo a contratação efetiva ocorrer a maior ou a menor, de acordo com as necessidades dos usuários.

5. RESULTADOS PRETENDIDOS (IN 5/2017 - ART. 24, IX e ANEXO III, 3.9)

5.1 Pretende-se alcançar com a contratação benefícios diretos, como a disponibilidade de fornecimento de serviços de restaurante e lanchonete para atender as necessidades da comunidade acadêmica, administrativa e pedagógica, bem como a promoção da alimentação saudável.

5.2 Atender com qualidade a comunidade estudantil e demais usuários, servindo refeições balanceadas e higienicamente seguras.

5.3 Oferecer refeições que supram as necessidades alimentares dos estudantes, com vistas à otimização do tempo em prol de sua vida acadêmica.

5.4 Ampliar as condições de permanência de estudantes, promovendo um ambiente adequado para alimentação.

6. ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO (IN 5/2017 - ART. 24, X e ANEXO III, 3.10)

6.1 As adequações serão aquela estipuladas no Termo de Referência.

6.2 O cronograma estimado:

- ✓ De 26 de junho a 05 de julho de 2019 – Planejamento da contratação;
- ✓ De 08 a 12 de julho de 2019 – Confecção do termo de referência;
- ✓ De 15 a 26 de julho de 2019 – Confecção da minuta de edital;
- ✓ De 29 de julho a 30 de agosto de 2019 – Triagem e análise jurídica;
- ✓ De 02 a 20 de setembro de 2019 – Licitação;
- ✓ Dia 23 de Setembro de 2019 – Assinatura do contrato;
- ✓ Dia 01 de outubro de 2019 – Início das atividades da empresa contratada.

7. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (IN 5/2017 - ART. 24, XI)



7.1 O *Campus* Boa Vista Zona Oeste não possui contratações correlatas.

8. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS, DE ACORDO COM SUA NATUREZA

8.1 A concessão será objeto de procedimento licitatório na modalidade PREGÃO, observando, no que couber, a Lei 10.520/02, Lei nº 9.636/1998, Instrução Normativa MP n.º 05, de 26 de maio 2017, e subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93 e demais disposições a serem estabelecidas no edital de licitação e em seus anexos.

9. DO LOCAL E PERIODICIDADE E SERVIÇOS QUE DEVERÃO SER EXECUTADOS

9.1 O local de execução dos serviços será no Instituto Federal de Roraima – *Campus* Boa Vista Zona Oeste, situado à Rua CC1, Lotes de Terra Urbano nº 315, Quadra nº 52, Zona 16 – Bairro Laura Moreira – Boa Vista – Roraima.

9.2 Quanto ao período de execução dos serviços, a contratada deverá fornecer os serviços conforme calendário escolar, ou seja, em dias letivos, entretanto caso a administração necessite, a contratada deverá prestar o serviço em qualquer dia e horário, inclusive aos sábados, domingos e feriados, mediante informativo tempestivo à mesma, o horário de funcionamento da cantina será das 07:00 às 22:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira, e aos sábados das 07 às 12:00, quando forem considerados dias letivos.

9.3 No período de férias, a contratada deverá a oferta de refeições de acordo com o estimativo de usuários presente nesse período.

10. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

10.1 A contratada deverá observar as exigências legais de sustentabilidade ambiental na execução do serviço, observando especialmente o seguinte:

10.1.1 Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

10.1.2 Treinamento/capacitação periódica dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição;

10.1.3 Triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades realizando a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com a Contratante, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto 5.940/06 e IN/MARE nº 6/1995;

10.1.4 A disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei nº 12.305/2010 – que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

10.2 Aplicam-se ao Termo de Referência, no que forem aplicáveis, as disposições estabelecidas na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da SLTI (do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão) e no Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, que tratam dos critérios de sustentabilidade e proteção ambientais.

11. DURAÇÃO DO CONTRATO

11.1 Pelas características da demanda a duração do contrato deverá ser de 12 (doze) meses, sendo renovado por iguais períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

12. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (IN 5/2017 - ART. 24, XII)

12.1 Justifica-se a escolha da solução acima mencionada, dado a inexistência de local adequado para alimentação. A localização do *Campus* Boa Vista Zona Oeste foi outro ponto analisado, por ficar distante dos locais onde está localizada a maior parte dos restaurantes, e que por não dispor de transporte público, dificultaria o deslocamento dos estudantes para tal local.

12.2 Declaramos que a contratação é viável haja vista a necessidade básica de alimentação, pois, a oferta de uma alimentação de qualidade pode, entre outros resultados possíveis, melhorar o rendimento acadêmico dos estudantes,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

bem como colaborar com a redução dos índices de evasão escolar, visto que muitos destes alunos enfrentam dificuldades relacionadas à falta de opções de estabelecimento próxima.

13. EQUIPE DE PLANEJAMENTO

13.1 São responsáveis pela elaboração do presente documento que materializa os Estudos Preliminares da presente contratação os seguintes servidores:

Jorge Luis Cavalcante de Souza

Siape n.º 2107954

Ciente em: ___/___/___

Ass.: _____

Marta Sabrina Mota

Siape n.º 2108772

Ciente em: ___/___/___

Ass.: _____

Boa Vista-RR, 02 de julho de 2019.

IGOR SALES GOMES DE LIMA
Diretor de Administração e Planejamento
IFRR – *Campus* Boa Vista Zona Oeste
Portaria nº 1931 de 31 de Outubro de 2016
DOU Nº 210 de 01 de Novembro de 2016



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

ANEXO

TERMO DE CONTRATO
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº
...../....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO
DO (A) E A EMPRESA
.....

A União, Autarquia ou Fundação, por intermédio do(a) (*órgão contratante*), com sede no(a) na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº sediado(a) na em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão *por Sistema de Registro de Preços* nº/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
- 1.3. Objeto da contratação:

ITEM (SERVIÇO)	LOCAL DE EXECUÇÃO	QUANTIDADE	HORÁRIO/ PERÍODO	VALORES

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

- 2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., *podendo ser prorrogado por interesse das partes até o*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;*
- 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;*
- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;*
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;*
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;*
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;*
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.*

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

3.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.2. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de..... de 20.....

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

ANEXO III – VALORES DE REFERÊNCIA PARA LANCE

GRUPO I

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	COXINHA DE FRANGO 120 G	R\$ 4,03
02	COXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY 120 G	R\$ 4,69
03	EMPADA 120 G	R\$ 4,45
04	ENROLADINHO ASSADO DE SALSICHA OU PRESUNTO E QUEIJO 120 G	R\$ 4,13
05	ESFIRRA ABERTA E OU FECHADA NOS SABORES CARNE E/OU QUEIJO E/OU FRANGO 120 G	R\$ 4,62
06	PASTEL ASSADO OU FRITO, DE CARNE E/OU FRANGO E/OU QUEIJO 120 G	R\$ 4,26
07	MINI PIZZA 120 G	R\$ 4,45
08	PÃO DE QUEIJO 90 G	R\$ 3,16
09	QUIBE 120 G	R\$ 3,75
10	RISSOLE 120 G	R\$ 3,67
11	BOLO (DIVERSOS SABORES) 120 G	R\$ 4,37
12	TORTAS 120G	R\$ 5,03
13	MISTO QUENTE – PESO MÍNIMO 150 G	R\$ 4,36
14	SANDUÍCHE DO TIPO NATURAL, COM PÃO DE FORMA NORMAL OU INTEGRAL, COMPOSTO DOS SEGUINTE RECHEIOS: - ATUM PRENSADO EM ÓLEO OU ÁGUA OU PEITO DE FRANGO DESFIADO OU PEITO DE PERU DEFUMADO E RICOTA OU MUÇARELA OU CATUPIRY E SALADA. PESO MÍNIMO DE 200 G	R\$ 5,36
15	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – GARRAFA 510 ML	R\$ 4,30
16	ÁGUA MINERAL COM GÁS – GARRAFA 510 ML	R\$ 3,34
17	CAFÉ COM LEITE – COPO DE 100 ML	R\$ 2,50
18	CAFÉ COM LEITE – COPO DE 200 ML	R\$ 3,49
19	CAFÉ – XÍCARA OU COPO DE 50 ML	R\$ 1,40
20	CAFÉ – XÍCARA OU COPO DE 100 ML	R\$ 1,78
21	LEITE COM ACHOCOLATADO QUENTE/FRIO (LEITE INTEGRAL OU DESNATADO) – COPO DE 200 ML	R\$ 4,53
22	LEITE PURO QUENTE/FRIO (INTEGRAL E DESNATADO) – COPO DE 200 ML	R\$ 2,51
23	REFRIGERANTE LATA 350 ML	R\$ 3,99
24	REFRIGERANTE 600 ML	R\$ 4,83
25	REFRIGERANTE DE 1L	R\$ 5,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
Coordenação de Licitações
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

ANEXO III – VALORES DE REFERÊNCIA PARA LANCE		
GRUPO I		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
26	REFRIGERANTE DE 2L	R\$ 8,25
27	SUCO DE FRUTA NATURAL OU POLPA DE FRUTAS – COMO EXEMPLOS: ABACAXI, LARANJA, ACEROLA, UVA, LIMÃO, MAMÃO, MARACUJÁ, MELANCIA, ETC. - COPO DE 300 ML	R\$ 4,53
28	VITAMINA (POLPA COM LEITE)- COPO DE 300 ML	R\$ 4,90
29	SALADA DE FRUTAS COM 300ML	R\$ 5,37
30	SALADA DE FRUTAS COM 500ML	R\$ 5,87
31	PÃO FRANCÊS (PESO APROXIMADO: 50 G) COM MANTEIGA	R\$ 1,93
32	PÃO FRANCÊS (PESO APROXIMADO: 50 G) COM OVO FRITO NA MANTEIGA	R\$ 3,36
33	PÃO FRANCÊS (PESO APROXIMADO: 50 G) COM MANTEIGA E MUÇARELA NA CHAPA	R\$ 3,26
34	TAPIOCA COM MANTEIGA	R\$ 3,73
35	TAPIOCA COM QUEIJO	R\$ 4,23
36	TAPIOCA COM QUEIJO E PRESUNTO	R\$ 4,90
37	CUSCUZ DE MILHO (PESO APROXIMADO DE 100G)	R\$ 3,36
38	CUSCUZ DE ARROZ (PESO APROXIMADO DE 100G)	R\$ 3,36
39	PRATO FEITO - CONFORME ESPECIFICAÇÕES DO ITEM 7.41 DESTES TERMOS DE REFERÊNCIA	R\$ 13,88
40	SOPA DE CARNE OU LEGUMES OU GALINHA DE 500ML	R\$ 14,86
VALOR GLOBAL		R\$ 183,76