



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA
CAMPUS GUAJARÁ-MIRIM
Av. 15 de Novembro, S/N, Planalto. CEP: 76.850-000 - Guajará-Mirim - RO
(69) 9985-4314
Diretoria de Planejamento e Administração

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão/Entidade: INSTITUTO FEDERAL DE RONDÔNIA – *Campus* Guajará-Mirim **Localização:** Av.15 de Novembro, S/N, Planalto. CEP 76.850-000 – Guajará-Mirim – RO **Unidade Gestora:** 158635 **Gestão:** 26421.

Av. 15 de Novembro, S/N, Planalto. CEP: 76.850-000 – GUAJARÁ-MIRIM/RO

1. OBJETO (*Inciso I, art. 3º da Lei 10.520/2002*):

1.1 Concessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de serviços de lanchonete e restaurante, por empresa especializada no ramo, nas dependências do *Campus* Guajará-Mirim do Instituto Federal de Rondônia – IFRO.

1.2 A futura CESSIONÁRIA terá à disposição espaço físico medindo **95 m² (noventa e cinco metros quadrados)** compreendendo cozinha e área da cantina no *Campus* Guajará-Mirim, na Av. 15 de Novembro, S/N, Planalto. CEP 76.850-000 – Guajará-Mirim – RO.

1.3 O potencial da clientela para os serviços de lanchonete é composta por 570 (quinhentos e trinta) usuários sendo 530 (quinhentos e trinta) alunos do ensino presencial de Curso Técnico Integrado de Manutenção e Suporte à informática, Curso técnico Integrado em Biotecnologia, Curso Técnico Concomitante de Manutenção e suporte à Informática e Técnico em Segurança do Trabalho Concomitante ao Ensino Médio, Licenciatura Ciência, além de 50 (cinquenta) servidores. Este número pode aumentar em virtude da ampliação de turmas, de cursos de curta duração ofertados pelo *Campus*, bem como dos provenientes dos vários programas de governo ao qual o IFRO adere como Pronatec, Curso Técnico concomitante com Ensino médio.

1.4 O valor a ser pago mensalmente pela CESSIONÁRIA será de R\$ 550,00 e deverá também participar do rateio para cobertura das despesas com energia elétrica e vigilância predial, contribuindo com o valor do consumo dos equipamentos instalados (o cálculo será feito pela concessionária de energia e levará em consideração o consumo dos equipamentos instalados), 0,5% (meio por cento) mensal para o serviço de vigilância, cujos valores serão recolhidos mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União, que poderá ser emitida no site do Tesouro Nacional ou solicitada na Coordenação de Orçamento e Finanças do Campus.

1.5 Nos meses de férias escolares, definidos no Calendário Escolar (geralmente Janeiro, Julho e

Dezembro), será facultado ao *Campus* Guajará Mirim, mediante requerimento da CESSIONÁRIA, dispensar os serviços de cantina/restaurante, em sua totalidade ou mantendo o atendimento à demanda da Administração, reduzindo-se em ambos os casos em até 80% (oitenta por cento) do valor mensal consignado na proposta da CESSIONÁRIA, aplicando-se também a redução sobre o valor da contribuição pelos gastos com energia elétrica e vigilância predial.

1.5 A CESSIONÁRIA deve, caso julgue necessário, adequar o espaço de acordo com a sua necessidade de uso, desde que não prejudique o projeto original, nem tampouco danifique o patrimônio público.

1.6 As benfeitorias que a CESSIONÁRIA realizar no ambiente cedido serão incorporadas ao imóvel, sem que a empresa tenha direito à retirada ou indenização sob qualquer título.

1.7 Também são de responsabilidade da empresa:

1.7.1 As despesas com os materiais para substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e mão de obra especializada, disponível, para realização do serviço;

1.7.2. As despesas de pintura interna da área cedida quando esta estiver sem condições de higiene e limpeza.

1.8. As adequações e benfeitorias que a CESSIONÁRIA julgar necessárias, somente poderão ser realizadas, mediante autorização expressa do *Campus*.

2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO E DA ESCOLHA DA MODALIDADE (INCISO III ART. 9.º DO DECRETO 5.450/2005):

2.1 O IFRO, *Campus* Guajará-Mirim, oferece cursos técnicos presenciais de Manutenção e Suporte à Informática, além dos cursos na modalidade EAD, PRONATEC e PROFUNCIONÁRIO, bem como palestras e eventos, envolvendo a participação de servidores, alunos, autoridades e comunidade externa, necessitando com isso, dispor como serviço de apoio a estas atividades espaço reservado para instalação e execução de serviços de cantina e restaurante.

2.2 Considerando que o *Campus* possui espaço apto a abrigar esses serviços, necessitamos que seja realizada a abertura de procedimento de licitação para concessão deste espaço, em atenção aos princípios da conveniência, oportunidade e interesse público.

2.3 Essa contratação tem o objetivo primário de apoiar o IFRO/*Campus* Guajará-Mirim no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches e refeições, nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de estudantes, servidores, colaboradores e participantes de eventos, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão dos espaços a serem explorados por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

2.4 A presença de todas essas características – atendimento ao corpo discente, servidores, colaboradores e eventualmente, participantes de eventos, visitantes e outras pessoas, com apresentação de serviços comuns e execução dos serviços e o interesse exclusivo da administração - coloca o caráter mercantil da exploração desses espaços públicos como elemento **acessório do Termo de Concessão**.

2.5 Justifica-se, portanto, a concessão administrativa de uso, pois, a utilidade geral e efetiva do serviço

prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pelo CESSIONÁRIO, visando atender às necessidades da comunidade do *Campus* Guajará-Mirim.

2.6 A concessão de espaço físico, mediante autorização para instalação de Pessoa Jurídica para exploração comercial da atividade de cantina e restaurante, objeto deste Termo de Referência, que se enquadra como imóvel da União, para fins do disposto no artigo 64 do Decreto Lei nº 9.760/46, de 05 de Setembro de 1946.

2.7 Será utilizada a modalidade **Pregão, na forma eletrônica, por se tratar de serviço comum e ser possível estabelecer padrões de qualidade de forma objetiva por meio de especificações usuais empregadas em empresas do ramo, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.**

2.8 O critério de seleção, preservado os valores definidos para a concessão de uso e contribuição de serviços essenciais, será o de **Maior Desconto Global sobre o fornecimento da alimentação.**

2.9 As proponentes, deverão apresentar os valores dos gêneros alimentícios a serem servidos no restaurante/lanchonete.

2.10 Será classificada a proposta de maior percentual de desconto sobre o valor dos itens, considerando o valor estimado em consulta ao mercado local. Ex.: valor do item: R\$ 7,00; Percentual de desconto ofertado pela proposta ganhadora: 10% Valor do item com desconto: R\$ 6,30.

2.11 Se da aplicação do desconto sobre a tabela de serviços e preços resultarem frações ou dízimas, será obrigatório o **arredondamento de até duas casas decimais.**

2.11.1 Os itens constantes na proposta não devem apresentar valores “fracionados” que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, assim como: R\$ 1,60 ou R\$ 1,65. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta entre a R\$ 1,66 ou R\$ 1,69 será considerado o preço de R\$ 1,65 como preço final de venda do produto. Cabe ressaltar que o arredondamento proposto será aplicado apenas no preço final do licitante vencedor (no momento de assinatura do contrato, para venda final ao usuário), para fins de julgamento da melhor proposta não incidirá o arredondamento supracitado.

2.12 A proposta deverá conter planilha com todos os itens, indicando o percentual de desconto ofertado e os valores resultantes destes descontos.

2.13 O valor referencial médio estimado para o quilograma da refeição no sistema self-service, da carne, para o prato feito e para os itens de lanchonete será o levantado pela área de compras e licitações no mercado local. Valores unitários estes considerados o máximo aceitável, sobre os quais deverá ser ofertado o desconto.

2.14 O critério adotado para julgamento da empresa vencedora será o de maior desconto ofertado na alimentação.

3- CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS (§ 1º, ART. 2º DO DECRETO 5.450/2005):

3.1 Na incumbência de superar essa lacuna Marçal Justen Filho, estabeleceu critérios objetivos para a distinção entre serviço comum e serviço não-comum, explanando o entendimento que vem sendo

consagrado na doutrina, de que a principal característica do serviço comum é a disponibilidade em mercado próprio.

[...] somente existe a disponibilidade no mercado quando existir atividade empresarial habitual, que disponibiliza objetos com características homogêneas, competitivamente, num certo mercado. O bem ou serviço estar disponível significa a possibilidade de aquisição e fornecimento a qualquer tempo, tendo em vista a existência de atividade empresarial estável. (JUSTEN FILHO, 2009, p.38).

3.2 Trata-se de serviço comum, vez que é possível estabelecer padrões de qualidade de forma objetiva por meio de especificações usuais empregadas em empresas do ramo, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.

4. CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS DE CANTINA E RESTAURANTE

4.1 Horário:

4.1.1 Os serviços deverão ser ofertados no *Campus* Guajará Mirim, na Av.15 de Novembro, S/N, Planalto. CEP 76.850-000 – Guajará-Mirim – RO.

4.1.2 Os serviços deverão ser ofertados em todos os turnos, nos horários normais de funcionamento do *Campus*, aos sábados letivos e demais eventos.

a) A lanchonete deverá funcionar **das 07:00 às 22:00** horas, ininterruptamente, de 2ª a 6ª feira, aos sábados letivos, dias de eventos, salvo em casos especiais.

b) O Restaurante deverá funcionar das **11:30h às 14h** e das **18:00h às 19:30h** de 2ª a 6ª feira, aos sábados letivos, salvo em casos especiais.

4.1.3 A Cessionária deverá manter o restaurante e lanchonete funcionando no horário de funcionamento do *Campus*, abrangendo os três turnos, como também deverá cumprir o horário inicial de **11:30 horas** para servir o almoço e **18:00 horas** para o jantar, de segunda à sexta-feira e em sábados letivos, podendo a Administração, a qualquer tempo e mediante ofício, alterar os respectivos horários ou flexioná-los em período de realização de eventos;

4.1.4 A critério do *Campus* Guajará-Mirim, mediante comunicação escrita à empresa, poderá haver alteração desses horários;

4.1.5 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição superior a quinze dias), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 04 (quatro) horas, compreendendo o almoço, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização da Concessão, se convier;

4.1.6 A CESSIONÁRIA poderá, mediante pedido ou autorização da CONCEDENTE, fornecer serviços de lanchonete em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender a eventuais demandas.

4.1.7 Havendo necessidade de funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela concedente, deverá o fiscal da Concessão comunicar à Cessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.

4.2 Preços e Forma de Pagamento pelos clientes:

4.2.1 O pagamento pelos produtos será efetuado diretamente pelo usuário à CESSIONÁRIA, no caixa, em

moeda corrente, cartão de débito, cartão de crédito.

4.2.2 Os preços dos alimentos deverão estar devidamente afixados em local visível, conforme proposta apresentada no certame licitatório.

4.2.3 Os preços praticados pela CESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches, refeições e prestação de serviços não poderão ultrapassar os apresentados no certame licitatório.

4.2.4 Se houver interesse da CESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o **IFRO Campus Guajará-Mirim** de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

4.2.5 A Cessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições.

4.2.6 A Cessionária deverá manter um estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda, que deverá ser armazenado em local diverso do ambiente concedido, a ser indicado pela Administração do Campus Guajará-Mirim, devendo este fazer o transporte desses produtos diariamente para atendimento do consumo local.

4.2.7 Obrigatoriamente, a Cessionária deverá ter **pratos voltados especialmente para atendimento da demanda dos alunos economicamente vulneráveis, que recebam auxílio alimentação, do Programa de Assistência Estudantil do IFRO.**

5. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

5.1 As refeições e lanches poderão ser preparados tanto nas dependências da cedente, quanto nas dependências da Cessionária. Neste caso, sendo posteriormente transportados para o espaço destinado ao restaurante/lanchonete no *Campus*, onde serão mantidos em condições ideais de conservação, inclusive térmicas, para serem consumidos;

5.2 Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos. O transporte dos alimentos, caso a Cessionária opte por esta forma de fornecimento, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos;

5.3 Em relação às instalações e à forma de preparação dos alimentos, o fiscal do contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências do restaurante/lanchonete ou, em sendo o caso e quando necessário, às instalações da Cessionária;

5.4 Quando do preparo dos alimentos, caso ocorram em instalações próprias da Cessionária ou no espaço do restaurante/lanchonete, esta deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigidas pelas normas que regulem estas atividades;

5.5 A Cessionária deverá servir as refeições e lanches em pratos de vidro temperado e talheres totalmente em aço inoxidável (ensacados individualmente), devidamente higienizados, e também deverá ter disponíveis, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços de lanchonete;

5.6 As opções do cardápio do restaurante e da lanchonete deverão ser servidas em forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias;

5.7 A Cessionária deverá divulgar o cardápio semanal, em local de fácil acesso, enviando cópia ao fiscal do contrato. O cardápio deverá ser divulgado na semana anterior a que será servido;

5.8 Caso seja necessária a alteração do cardápio, por motivo devidamente justificado ao fiscal, tal alteração deverá ser divulgada com, no mínimo, 03 (três) horas de antecedência, em local visível, sendo cópia da alteração enviada à fiscalização;

5.9 A Cessionária deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado;

5.10 Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas das mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do self-service nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento;

5.11 Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc., do início até o último minuto do horário previsto;

5.12 Os serviços serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à Cedente;

5.13 Para fins de controle, a Cessionária deverá adotar, preferencialmente, o sistema de comanda que será entregue ao usuário após a pesagem da refeição e ou para aquisição de prato feito/marmiteix e demais produtos deverá realizada a compra da ficha no Caixa da Cessionária e posterior entrega do produto mediante ficha.

5.14 A Cessionária deverá manter-se guarnecida de troco, disponibilizar pagamento por cartão de crédito ou débito.

5.15 A Cessionária será avaliada sobre a qualidade de seus produtos e serviços bimestralmente, pelos usuários, com notas de 01 (um) a 5 (cinco), sendo 01 (um) muito ruim, 02 (dois) ruim, 03 (três) regular, 04 (quatro) bom, 05 (cinco) ótimo; devendo manter um padrão mínimo de 03 (três), sendo que em 03 (três) avaliações consecutivas inferior a 03 (três) poderá ocasionar a rescisão do contrato.

5.16 Instalações, móveis, equipamentos, utensílios:

5.16.1 Os guardanapos, canudos, talheres plásticos e outros utensílios necessários ao serviço deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos comensais. Estes itens deverão ser acondicionados de forma apropriada antes e durante a distribuição;

5.16.2 As mesas deverão apresentar-se sempre limpas, bem dispostas e organizadas;

5.16.3 As geladeiras e freezers devem ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos de forma adequada às recomendações técnicas;

5.16.4 Os utensílios utilizados para manipular alimentos deverão ser de fácil higienização.

5.17 Higienização

5.17.1 Os utensílios utilizados para a higienização de instalações e equipamentos devem ser distintos daqueles que entram em contato com os alimentos, devendo todos estar conservados limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;

5.17.2 Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produto com poder bactericida,

ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos;

5.17.3 Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverá obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

5.17.4 A higienização das instalações deverá ser realizada em horários distintos dos de fabricação e manipulação dos alimentos;

5.17.5 Fica expressamente proibida a presença/alimentação de animais domésticos nas dependências da cantina/restaurante, cabendo ao Campus dar todo apoio necessário à solução do problema, quando ocorrer;

5.17.6 Periodicidade de higienização local:

- a) Diário: Pisos, rodapés e ralos da cozinha; pias; cadeiras e mesas; recipientes de lixo;
- b) Diário ou de acordo com o uso: equipamentos; utensílios; bancadas e superfícies de manipulação;
- c) Semanal: Paredes azulejadas; portas e janelas;
- d) Quinzenal: prateleiras (armários); coifa;
- e) Mensalmente ou sempre que necessário: geladeiras; câmaras e "freezers";

5.17.7 Não é permitido nos procedimentos de higiene:

a) Varrer a seco nas áreas de manipulação;

b) Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza;

5.18 Funcionários:

5.19.1 Manter os funcionários devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;

5.19.2 Apresentar, no início das atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da cantina do **Campus Guajará-Mirim**, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor;

5.19.3 Os empregados deverão **usar uniforme apropriado**, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na **cor branca, gorros/bonés, sapatos/ tênis e demais que se fizerem necessários**;

5.19.4 Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados;

5.19.5 Os funcionários deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

5.19.6 Os funcionários devem ser orientados para proceder a correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, bem como para não fumar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades;

5.19.7 A CESSIONÁRIA deverá substituir sempre que exigido pela contratante e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Instituição ou ao interesse do Serviço Público;

5.19.8 A CESSIONÁRIA deverá manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções, e substituir empregado, sem qualquer ônus para o Instituto, seja por motivo de férias, doença, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a CESSIONÁRIA acatar parecer do Campus quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços;

5.19.9 A CESSIONÁRIA deverá proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA;

5.19.10 A CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função;

5.19.11 Os profissionais que manipulam diretamente com os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras. Não será permitida a utilização de bermuda e/ou shorts, nem de cabelo solto;

5.19.12 Qualquer profissional da Cessionária que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia deverá ser dispensado até o devido restabelecimento, devendo a Cessionária evitar profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos;

5.19.13 A Cessionária deverá contar com Nutricionista qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto, que poderá prestar serviço à Cessionária ou ser contratado pela mesma, o qual deverá assinar o cardápio que ficará exposto, conforme prazo estipulado.

5.20 Matérias-primas, preparação do alimento e exposição ao consumo

5.20.1 A CESSIONÁRIA deverá utilizar somente produtos de boa qualidade;

5.20.2 Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados pela CESSIONÁRIA deverão estar dentro do prazo de validade;

5.20.3 As matérias-primas devem ser acondicionadas em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade e conservação dos produtos e serviços;

5.20.4 A água utilizada para o preparo de refrescos e sucos, bem como para o preparo de cubos de gelo deve ser mineral ou filtrada;

5.20.5 Os óleos serão, sempre, de origem vegetal. A gordura utilizada para fazer frituras não deverá ser

reutilizada mantendo, desta forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento;

5.20.6 A desinfecção dos alimentos deve ser feita apenas com produtos permitidos na legislação vigente;

5.20.7 Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com o disposto na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

5.20.8 Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos;

5.20.9 Os alimentos comercializados no *Campus*, previamente manipulados em outro local deverão ser transportados nas condições mínimas de higiene-sanitária e de temperatura, conforme previsto em lei, para que se garanta a qualidade e inocuidade do alimento;

5.20.10 Para que não falte nenhum dos itens da cesta de produtos, a CESSIONÁRIA deverá manter, por sua conta e risco, estoques suficientes de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento dos lanches;

5.20.11 O Campus poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos;

5.20.12 A CESSIONÁRIA deverá confeccionar os lanches de preparo imediato diariamente, devendo ser entregues aos usuários, devidamente acondicionados em guardanapos, embalagens especiais, se necessário, ou servidos no prato, conforme o alimento;

5.20.13 O *Campus* poderá, a qualquer tempo, solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na lanchonete, após comunicação expressa, ficando a CESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.

5.21 Manejo dos resíduos:

5.21.1 Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

5.21.2 A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

6- HABILITAÇÃO (INCISO I, ART. 3º DA LEI 10.520/2002 E INCISO III, ART. 9º DO DECRETO 5.450/2005):

6.1. A habilitação a ser exigida aos licitantes interessados em participar do certame será conforme determina os artigos 27 a 31 da lei 8.666/93 e artigo 4º inciso XIV da lei n.º 10.520/2002 e demais exigências cabíveis, que serão fixadas no edital.

7-AVALIAÇÃO DO CUSTO:

7.1 O custo estimado será apurado pela Coordenação de Compras e Licitações a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas, através de pesquisas de mercado e em órgão da administração pública e estão em conformidade com a **Instrução Normativa 5 de 27 de julho de 2014.**

8- OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA:

8.1 Cumprir fielmente o Contrato de Cessão firmado, de modo que não haja reclamação dos usuários;

8.2 Fornecer almoço no sistema “**autoserviço**”, por quilograma e disponibilizando também prato feito, sendo que esta modalidade de serviço deverá ser servida em bandejas de inox e servir também marmitex.

8.3 Fornecer refeições em embalagens descartáveis de alumínio ou outro material apropriado, para transporte, por quilo, com opção de talheres e guardanapos descartáveis (marmitex). Caso o usuário opte por marmita com itens acondicionados separadamente, a Cessionária poderá aplicar à carne preço diferenciado, dentro dos parâmetros de previstos.

8.4 Fornecer quando solicitado, amostras de alimentos para que seja verificada a qualidade dos produtos ofertados;

8.5 Retirar todos os materiais considerados nocivos e prejudiciais à saúde dos consumidores, quando recomendado pela fiscalização, em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas;

8.6 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Cedente, quanto à execução dos serviços objeto do Contrato de Cessão;

8.7 Aceitar a fiscalização pela Cedente, sem prejuízo de plena responsabilidade do Cessionário, perante o *Campus* ou para com terceiros, de todos os serviços ofertados e contratados, de acordo com o Art. 67 da Lei 8.666/93

8.8 Reparar a suas expensas, no todo ou em parte, a critério da Cedente, todo e qualquer dano causado a bens e/ou imóvel objeto desta concessão;

8.9 Arcar com as despesas diretas ou indiretas, tais como salários, transportes, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas previdenciários, indenizações e quaisquer outras que forem devidas a seus empregados no desempenho dos serviços, objeto da concessão, ficando o *Campus* Guajará-Mirim isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

8.10 Assumir a responsabilidade por quaisquer acidentes ou danos causados a pessoas ou coisas no recinto do restaurante e da lanchonete, quer seja praticado pela Cessionária ou por seus empregados;

8.11 A execução eficiente da exploração do objeto;

8.12. Estar e manter-se inscrita no Conselho Regional de Nutricionistas, em consonância com o que preceitua o Decreto nº 84.444, de 31/01/1980;

8.13 Manter nutricionista em seu quadro de pessoal;

8.14 Observar o horário para transporte e recebimento de quaisquer materiais/equipamentos, bem como o de funcionamento das instalações, de acordo com o estabelecido pela Administração;

8.15 Não se opor à realização de eventos no salão da lanchonete, quando forem apoiados ou realizados pela Administração, situação em que haverá comunicação prévia e que a Administração deverá arcar com a limpeza posterior ao evento;

8.16 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações, a fim de que as mesmas permaneçam em perfeito estado de conservação e funcionamento, arcando, inclusive, com as despesas de substituições de lâmpadas e todos os dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas;

8.17 Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas pelo fiscal do contrato, no restaurante/lanchonete, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;

8.18 Guarnecer o restaurante e a lanchonete com os materiais necessários à prestação dos serviços, dispondo para o atendimento, no mínimo, dos seguintes itens:

Restaurante:

- a) Pratos de mesa, de vidro temperado, de porcelana e peso padronizado;
- b) Prato de sobremesa, de vidro temperado, de porcelana e peso padronizado;
- c) Talheres de mesa e sobremesa obtidos em uma única peça, sem emendas, sendo o cabo em aço inox;
- d) Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições (em inox);
- e) Copos descartáveis;
- f) Galheteiros;
- g) Recipientes para molhos;
- h) Balanças digitais;
- i) Balcão de distribuição de Buffet;
- j) 20 jogos de mesa, com quatro cadeiras, no mínimo;
- k) Guardanapos de papel macios e porta guardanapos;
- l) Bandeja para prato feito em inox;
- m) geladeiras, freezers;
- n) fogões industriais;

Lanchonete:

- a) Chapa para sanduíches;
- b) Forno de micro-ondas;
- c) Pegadores (inox);
- d) Xícaras e pires grandes e pequenos em louça;
- e) Guardanapos de papel macios e porta guardanapos;
- f) Lixeiras grandes com tampas e para coleta seletiva;
- g) Liquidificadores domésticos;
- h) Extrator de suco;
- i) Fatiador de frios;
- j) geladeiras, freezers;
- l) freezer vertical com porta de vidro;
- m) estufas para salgados.

8.19 Observar, na prestação dos serviços, no mínimo, os seguintes indicadores básicos:

- a) para as refeições, no fornecimento de saladas, colocar à disposição para escolha, pelo menos, 3 (três) tipos de vegetais diferentes;
- b) Disponibilizar diariamente, para o cardápio do restaurante, no mínimo:

Item	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Saladas Deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada.	1 tipo de vegetal folhoso
	1 tipo de vegetais crus
	1 tipo de vegetais cozidos (não tubérculo)
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Arroz composto (risotos, paellas, arroz de carreteiro, galinhada, etc.)
	Feijão colorido e preto, alternadamente. Se optar por feijão com complementos (animal e/ou vegetal), todos os dias deverá ser servido também um tipo de feijão simples.
Pratos Principais quentes	1ª opção – preparações com carnes vermelhas, utilizando-se alternadamente alcatra, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra e lagarto.
	2ª opção – preparações com carnes de aves ou peixes, em dias alternados. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa.
	Poderão ser servidas preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas e feijoada, desde que seja simultaneamente a uma das duas opções.
Guarnições As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.	1ª opção - Vegetal refogado (não tubérculo) 2ª opção - Massa (talharim espaguete, raviole, nhoque, capeleti, lasanha, caneloni, etc..) 3ª opção - Guarnição a base de farinhas, tubérculos, frituras etc..
Sobremesas Servir pelo menos duas opções diárias	1ª opção - Frutas – pelo menos 2 variedades 2ª opção - Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja 3ª opção - Doces elaborados (pavês, tortas, pudins etc.) 4ª opção - Doces simples (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.)

- c) Disponibilizar na lanchonete e restaurante, diariamente no mínimo:

Salgados (disponibilizar diariamente no mínimo 3 tipos diferentes)	
1	Pastel (carne, queijo... outros) -100g
2	Coxinha - 100g
3	Croquete - 100g
4	Risoles (carne, queijo, outros) -100g

5	Empada (100g)
6	Enroladinho de salsicha - 100g
7	Esfirra - 100g
Lanches (disponibilizar diariamente no mínimo 6 tipos diferentes)	
8	Cheese salada (pão bola, queijo, salada)
9	Cheese tudo (pão bola, hambúrguer, salada, queijo, frango, presunto)
10	Cheeseburger (pão bola, hambúrguer, queijo)
11	Cachorro quente (pão tipo hot-dog)
12	Hambúrguer (pão bola)
13	Misto quente (pão de forma)
14	Pão com ovos
15	Pão de queijo - 100g
16	Pão francês com manteiga
17	Sanduíche americano (2 fatias de pão de forma, queijo, presunto, ovo e salada)
18	Mini pizza (sabores diversos)
19	Sanduíche natural (03 fatias de pão integral, uma camada de salada e outra de atum ou frango e/ou outros)
20	Bauru (pão caixa, queijo, presunto, salada)
21	Bolo (fubá, macaxeira, pé-de-moleque...outros) – 100 g
22	Bolo de farinha de trigo simples – 100 g
23	Bolo de laranja – 100 g
24	Bolo recheado – 100 g
25	Tapioca em Sabores Diversos
Doces e Sobremesas (disponibilizar diariamente no mínimo 3 tipos diferentes)	
26	Pavê -200g
27	Pudim -200g
28	Rocambole (goiabada ou doce de leite) – 100 g
29	Tortas (limão, morango... outras) – 100 g
30	Brigadeiro (olho de sogra, bem-casado...outros)
31	Mousse (maracujá, chocolate...outros) - 200g
Sucos/Refrigerantes/Água (disponibilizar diariamente)	
32	Refrigerante (lata) 350ml
33	Refrigerante (Garrafa) Ks 290 ml (servido em embalagem descartável)
34	Refrigerante 600 ml
35	Refrigerante de 2 litros
36	Suco de frutas (diversas) - 300 ml
37	Suco de laranja -300 ml
38	Achocolatado em embalagem Tetra-Pac 200 ml
39	Suco Industrializado em embalagem Tetra Pak ou copo de 300 ml
40	Água mineral com gás (garrafa) 500 ml

41	Água mineral sem gás (garrafa) 500 ml
Refeições/Almoço (disponibilizar diariamente)	
42	Refeição tipo self-service
43	Refeição tipo Self-service somente carnes
44	Refeição tipo prato feito (795/gramas/875 gramas) *
45	Marmitex (795 gramas/875 gramas) *
Outros (disponibilizar diariamente)	
46	Café – 50 ml
47	Café c/ leite 300 ml
48	Cappuccino 300ml
49	Leite (integral/desnatado) 300 ml
50	Leite (integral/desnatado) com achocolatado 300 ml

*** O marmitex e o prato feito deve ser composto de no mínimo: 1 tipo de carne carnes sem osso 120 gramas ou com osso 200 gramas, arroz cozido 300 gramas, feijão cozido 150 gramas, guarnição 140 gramas, salada folhas 25 gramas, legumes 60 gramas, (as gramaturas das carnes valem para bovinos, suínos e aves).**

c.1. Qualquer alimento não listado acima deve ser submetido à avaliação do IFRO - Instituto Federal de Rondônia antes de ser comercializado, devendo ainda ser apresentando o valor a ser comercializado de cada produto, sendo que este valor não poderá ultrapassar o preço de mercado local.

c.2. Os produtos deverão estar disponíveis na lanchonete e restaurante, sendo que deverão ser variados durante a semana.

c.3. Os Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas, sem adição de açúcar e adoçantes artificiais, deverão estar disponíveis diariamente.

8.20 Assumir a responsabilidade e o ônus pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre o objeto do Contrato e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo CONTRATANTE;

8.21 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou, ainda, de materiais empregados sendo responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros;

8.22 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

8.23 Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação, conforme faculta a lei.

8.24 Manter-se, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.25 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;

8.26 A CONTRATADA prestará todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo CONTRATANTE, a cujas reclamações se obrigam a atender prontamente;

8.27 Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha necessários à preparação e distribuição dos lanches, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços;

8.28 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do CONTRATO;

8.29 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do IFRO *Campus* Guajará-Mirim;

8.30 Efetuar o pagamento da taxa mensal de utilização, de consumo de energia elétrica e vigilância predial, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao vencido, via Guia de Recolhimento da União (GRU);

8.31 Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo 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 da lanchonete por qualquer motivo; atender prioritariamente aos servidores e estudantes da CONCEDENTE, utilizando de tratamento eficiente e cortês;

8.32 Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, aos consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

8.33 É proibido a comercialização dos seguintes produtos pela CESSIONÁRIA:

a) Cigarros, dentre outras espécies de fumo e medicamentos de toda a espécie;

b) Bebidas com quaisquer teores alcoólicos;

c) não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

d) chicletes.

8.34 Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos da cantina/restaurante, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

8.35 Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CONCEDENTE, para fins de execução dos serviços;

8.36 Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito;

8.37 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados;

8.38 Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE;

8.39 Manter disponível para exame pelo *Campus* ou por fiscalização externa toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato;

8.40 Arcar com demais despesas com material e insumos necessários à sua execução dos serviços como: locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras despesas que venham a ser determinadas por lei ou por situação de fato;

8.41 Formalizar e manter preposto credenciado perante a CONCEDENTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato;

8.42 Manter, no local, relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações do Campus, devidamente atualizada;

8.43 Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços;

8.44 Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONCEDENTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas;

8.45 Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgãos de fiscalização relacionadas à sua existência e funcionamento;

8.46 Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos;

8.47 Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança do estabelecimento da CONCEDENTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor;

8.48 Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato;

8.49 Cumprir todas as orientações da CONCEDENTE para fiel desempenho das atividades especificadas;

8.50 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE quanto aos serviços prestados.

8.51 Utilizar as instalações fornecidas pelo Campus, exclusivamente no cumprimento do objeto contratado, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos;

8.52 Afixar em lugar visível, a tabela de preços dos lanches e demais produtos (MODELO TIPO BANNER OU PAINEL), devidamente aprovado pela CONCEDENTE.

8.53 Não fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, **a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho.**

8.54 Somente instalar ventiladores e ar-condicionado mediante prévia autorização da Concedente.

8.55 Assumir todos os encargos quando da Instalação de linha telefônica, após autorização da Concedente.

8.56 **Efetuar seguro contra incêndio, roubo, furto, em seguradora idônea de sua preferência, dos equipamentos que vier a instalar na área objeto da presente cessão, entregando, obrigatoriamente, cópia da apólice respectiva ao FISCAL DO CONTRATO 10 (dez) dias após a data de início da vigência do presente contrato;**

09- OBRIGAÇÕES DO CEDENTE (§ 2º DO INCISO VI ART. 9.º DO DECRETO 5.450/2005):

09.1 O Cedente obriga-se a:

a. Comunicar à CESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do Contrato firmado;

b. Propiciar à CESSIONÁRIA, acesso aos locais abrangidos pelo Termo de Referência;

c. Indicar, à Concessionária, locais próprios para estoque de mercadorias e armazenamento de produtos de limpeza

d. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de Coordenação de Serviços Gerais, por meio

do titular da pasta, e, nos seus impedimentos, pelo seu substituto legalmente designada, ou, ainda, por outro servidor devidamente designado pela Direção Geral do *Campus*.

- e. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelos empregados da CESSIONÁRIA ou por seus prepostos;
- f. Comunicar oficialmente à CESSIONÁRIA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do Contrato, aplicando as sanções cabíveis, previstas no edital e seus anexos;
- g. Proporcionar à CESSIONÁRIA as facilidades e as informações necessárias a fim de que possa executar normalmente o contrato;
- h. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial, na aplicação de sanções, nas alterações e revisões do Contrato;
- i. Aplicar à CESSIONÁRIA as sanções regulamentares e contratuais.
- j. Realizar anualmente, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação da mesma quanto à qualidade e o atendimento dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, que servirá para embasar a CONCEDENTE na decisão de prorrogar ou não o contrato, sendo considerado como positivo o resultado que apresentar índices superiores a 50% de aprovação;
- k. Manifestar documentalmente a respeito do interesse de prorrogar ou não o contrato até 90 dias antes do término do mesmo.
- l. Entregar, mensalmente, Guia de Recolhimento da União (GRU) para recolhimento da taxa de utilização, de consumo de energia elétrica e vigilância predial.

10- SANSÕES E PENALIDADES:

10.1 À Cessionária, não satisfazendo os compromissos assumidos, parcial ou totalmente, serão aplicadas as seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multa - que deverá ser recolhida exclusivamente em agências do Banco do Brasil S.A., por meio da Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser preenchida de acordo com instruções fornecidas pela Cedente, pelo cometimento de infrações. O prazo para o recolhimento da multa será no máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial.

Caracterizam infrações:

INFRAÇÃO	GRAU
1) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia	5
2) Servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	3
3) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia antecedente, por dia.	3
4) Utilizar as dependências do <i>Campus</i> Guajará-Mirim para fins diversos do objeto do Contrato de Cessão, por vez.	4
5) Servir bebida alcoólica, e produtos descritos no item 8.36 por vez.	4
6) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
7) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2

8) Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços, por dia.	6
9) DEIXAR DE:	
a) Manter nutricionista no seu quadro de pessoal, por dia.	2
b) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	3
c) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	1
d) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
e) Remover do local de preparação e dos refrigeradores os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
f) Deixar de disponibilizar os produtos constantes no ANEXO II – Relação de Produtos Comercializados, por dia de ocorrência.	1
g) Manter documentação legal, por vez.	1
h) Remover o lixo, por dia.	4
i) Recolher o valor da taxa mensal de utilização, e o valor referente ao consumo de energia elétrica e vigillância predial, por item e por dia.	2
j) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada.	2
k) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do responsável pela fiscalização, por vez.	2
l) Deixar de afixar Painel de Preços de Todos os produtos a serem comercializados	2
10) PERMITIR:	
a) A presença de empregado sem uniforme, descalço ou com trajes decotados e curtos, quando do sexo feminino, por empregado.	1
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	1

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com as seguintes correspondências de valores:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 30,00
2	R\$ 50,00
3	R\$ 70,00
4	R\$ 100,00
5	R\$ 200,00
6	R\$ 300,00

c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do **CEDENTE**, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar nos casos de falta grave, em reincidência de faltas e penalidades anteriores, quando comprovada a má fé ou propósito do fornecedor em usufruir vantagens ilícitas ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

10.2 A advertência será aplicada, independentemente de outras sanções cabíveis, quando houver afastamento das condições contratuais ou condições técnicas estabelecidas, inclusive das recomendações ou determinações da Fiscalização;

10.3 As multas deverão ser aplicadas, após regular processo administrativo, respeitando a ampla defesa e o contraditório.

10.4 As penalidades serão independentes, podendo ser aplicadas cumulativamente, não impedindo, contudo que o Campus, venha a rescindir unilateralmente o Contrato, nos casos permitidos pela legislação vigente;

10.5 As multas aplicadas deverão ser depositadas em favor do *Campus*, por meio da Guia de Recolhimento da União ou quando for o caso, cobrada judicialmente, podendo ainda em perda da cessão de uso;

10.6 Em havendo reincidência da infração punida anteriormente com Advertência, será aplicada multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor global do Contrato;

10.7 A Cessionária não incorrerá em multa na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado;

10.8 A suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com o IFRO serão declarados em função da natureza e gravidade da falta cometida, considerando ainda as circunstâncias e o interesse do IFRO e não poderá ter prazo superior a 2 (dois) anos;

10.9 A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será de competência exclusiva do Ministro da Educação, facultada a defesa do interessado, no prazo de 10(dez) dias da abertura de vistas ao processo;

10.10 A autoridade administrativa responsável pela fiscalização dos trabalhos, em nenhuma hipótese, poderá omitir-se da aplicação das penalidades previstas, salvo ocorrência de caso fortuito, força maior.

11 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO DA CONCESSÃO:

11.1 A Cessionária efetuará o pagamento ao Concedente **antecipadamente à utilização/execução do objeto**, por meio de GRU, conforme estabelecido pelo concedente, em código de recolhimento próprio da instituição, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês a vencer. **Devendo no primeiro mês o pagamento ser efetuado até 5 dias após a assinatura do TERMO DE CONCESSÃO.**

11.1.1 Na ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Cessionária, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (cinco décimos percentuais) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$I = (TX/100) \times 365 \times EM = I \times N \times VP$, onde:

EM = Encargos moratórios;

I = Índice de atualização financeira;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

11.1.2 Considerando o desempenho da CESSIONÁRIA consignada no resultado geral da Avaliação Técnica a ser realizada pela Fiscalização, poderá ser concedido à Cessionária o desconto do valor mensal relativo à taxa de utilização do espaço, ou seja, **excetuando o valor relativo ao custeio de despesas de energia elétrica e vigilância predial.**

11.1.3 Os descontos sobre o valor contratual decorrem do poder discricionário do IFRO *Campus* Guajará-Mirim, não havendo qualquer obrigação quanto à sua aplicação.

11.2 Deverão ser obrigatoriamente encaminhados os seguintes documentos até o 10 (décimo) dia útil de cada mês:

- a) Certidão Negativa de Débito – CND, junto ao INSS, a Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais, o Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF;
- b) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- c) Relação dos empregados, com nome completo, cargo ou função que prestaram serviços no mês anterior;
- d) Cópia autenticada da documentação admissional e rescisória completa, relativa ao mês anterior;
- e) Outros documentos solicitados pela Fiscalização que comprovem a regularidade da Cessionária, relativamente a execução contratual;

11.2.1 Até 30(trinta) dias após a assinatura do Termo de concessão a CESSIONÁRIA deverá encaminhar ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO E ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL devidamente atualizados conforme endereço da Concessão.

11.2.2 A Cessionária poderá optar pela entrega de cópias não autenticadas, desde que acompanhadas de originais para conferência no local de recebimento.

11.2.3 Verificadas inconsistências ou dúvidas na documentação entregue, a Fiscalização determinará o prazo máximo, que deverá ser de pelo menos de 2 (dois) dias corridos, contados a partir do recebimento de diligência, para prestar os esclarecimentos cabíveis, formal e documentalmente.

11.3 O IFRO *Campus* Guajará-Mirim reserva-se, ainda, o direito verificar se a execução o objeto está em conformidade com as especificações do Termo de Cessão, avaliando mensalmente o desempenho da Cessionária quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio de metodologia constante do Anexo A – Avaliação Técnica - do Termo de Referência, sendo discricionário a administração a concessão de descontos previstos neste anexo.

11.3.1 A Cessionária receberá documento contendo o resultado geral da Avaliação Técnica e terá prazo de 2 (dois) dias, contados a partir do recebimento do documento, para interpor pedido de reconsideração da Avaliação Técnica. A reconsideração será avaliada pela Fiscalização, por igual prazo.

11.3.2 Haverá a possibilidade de recurso com efeito suspensivo junto à Direção-Geral, em prazo que não seja superior a 5 (cinco) dias contados do recebimento do resultado da reconsideração.

11.3.3 Caso a Nota de Avaliação Técnica obtida seja acima de 60% (sessenta por cento) deverá ser aplicado o desconto no próximo pagamento da Cessão de uso, devendo este a qualquer tempo ser revisto pela administração buscando assim manter o padrão máximo de satisfação dos serviços oferecidos pela Cessionária.

12. DA CONTRATAÇÃO E DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

12.1 A licitante vencedora será convocada para, no prazo de 10 (dez) dias, assinar o Termo de Concessão. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo IFRO *Campus* Guajará-Mirim.

12.1.1 Se a licitante vencedora se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, o IFRO *Campus* Guajará-Mirim poderá, independentemente de qualquer aviso ou notificação, optar pela convocação das

demais licitantes, pela ordem de classificação, aplicando-se, outrossim, as penalidades cabíveis.

12.2 Na assinatura do Termo de Cessão será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, as quais deverão ser mantidas pela Cessionária durante a vigência do referido Contrato.

12.3 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, admitida a prorrogação nos termos da lei, podendo ser prorrogado até o limite máximo de 60 (sessenta) meses.

12.3.1 A prorrogação da vigência será efetuada mediante Termo Aditivo, a cada 12 (doze) meses, desde que atendidos todos os requisitos abaixo:

- a) Execução satisfatória do objeto;
- b) Não aplicação de punições de natureza pecuniária por três vezes;
- c) Manutenção do interesse pelo IFRO *Campus* Guajará-Mirim na contratação;
- e) Concordância expressa da Cessionária pela prorrogação.

12.3.2 O prazo previsto para iniciar a oferta do serviço será 72 (setenta e duas) horas, a contar da assinatura do Termo de Concessão.

12.4 A Cessionária deverá comunicar à **Cedente 90 (noventa) dias** antes do término do Contrato de Cessão seu interesse ou não de prorrogação contratual dentro dos limites estabelecidos na Lei.

12.5 O Termo de CONCESSÃO deverá ter sua publicação resumida na imprensa oficial (DOU), no **prazo de até 20 (vinte dias) da sua assinatura conferindo-lhe eficácia conforme parágrafo único do Art. 61 da Lei nº 8.666/1993.**

13. REAJUSTE CONTRATUAL

13.1 O TERMO DE CONCESSÃO poderá ser reajustado visando à recomposição do preço, em face da variação efetiva dos custos de produção, observado o interstício mínimo de um ano, a contar da data limite para apresentação da proposta.

13.1.1 Será aplicado o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) mantido pelo IBGE, acumulado em 12(doze) meses, ou outro que venha a substituí-lo, conforme autoriza o artigo 40, inciso XI da Lei nº 8.666/93 para os PRODUTOS constantes no **ANEXO I- RELAÇÃO DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS.**

13.1.2 O presente contrato será reajustado anualmente de acordo com a legislação pertinente e segundo o IGPM-FGV (Índice Geral de Preços do Mercado), mantido pela Fundação Getúlio Vargas, acumulado em 12 (doze) meses, ou outro que venha a substituí-lo, para os valores do Termo de Concessão, com base na seguinte fórmula:

$R = (I - I_0) / I_0 \cdot P$, onde:

a) Para o primeiro reajuste:

R= reajuste procurado,

I= Índice relativo ao mês do reajuste;

I₀= Índice relativo ao mês da data limite para apresentação da proposta;

P= Preço atual dos serviços/Preço atual das Peças;

b) Para os reajustes subsequentes:

R= reajuste procurado,

I= Índice relativo ao mês do reajuste;

I₀= Índice relativo ao mês da data limite para apresentação da proposta;

P= Preço dos serviços atualizado até o último reajuste efetuado.

13.1.3 Ocorrendo o primeiro reajuste, os subsequentes só poderão ocorrer obedecendo ao prazo mínimo de 01 (um) ano, a contar do início dos efeitos do último reajuste ocorrido.

13.1.4 A CESSIONÁRIA deverá apresentar à contratante o pedido de reajuste do valor praticado, com a devida memória de cálculo;

13.2 Os reajustes que não forem solicitados durante a vigência do contrato, precluirão com a prorrogação contratual ou com o encerramento da vigência do mesmo.

14. DA RESCISÃO CONTRATUAL

14.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela Cessionária poderão culminar em rescisão contratual, que se dará nos termos dos artigos 78 e 80 da Lei nº 8.666/93.

14.1.1 O termo de rescisão deverá indicar, conforme o caso:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

14.2 Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis para a Concessionária se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de o Concedente adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

15.DA GARANTIA DO TERMO DE CONCESSÃO

15.1 Devido o pagamento mensal ser realizado antecipadamente à utilização, não será exigida apresentação de garantia .

16. DA SUSTENTABILIDADE

16.1 A Cessionária obriga-se a implantar, na execução do TERMO DE CONCESSÃO, boas práticas ambientais, devendo as especificações dos insumos necessários utilizados, atender as normas ambientais vigentes, principalmente no que tange ao uso de produtos biodegradáveis.

16.2 Deverão ser adotadas pela Concessionária, todas as normas federais, estaduais e municipais quanto aos critérios de preservação ambiental, além das orientações das entidades públicas que versem sobre a matéria, dentre as quais as seguintes:

- a) Realizar acondicionamento e descarte de lixo resultante de suas atividades, separando lixo orgânico do lixo seco, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis;
- b) Adotar medidas que disciplinem o uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras, ebulidores e aquecedores elétricos de água, entre outros, evitando assim os desperdícios;
- c) Responsabilizar-se pelo descarte de forma sanitária e ecologicamente correta de resíduos resultantes do processamento de alimentos ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto;

- d) Adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição tais como: racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes; substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; e racionalização/economia no consumo de energia elétrica e água;
- e) Utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes sempre que possível (água de chuva, poço cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);
- f) Utilizar produtos e objetos constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- g) Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- h) Utilizar produtos, preferencialmente, acondicionados em embalagens individuais adequadas, com menor volume possível, que utilize material recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento;
- i) Utilizar produtos que não contenham ou façam uso de qualquer das substâncias que destroem a camada de ozônio, abrangidas pelo Protocolo de Montreal, notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano, conforme Resolução CONAMA n.º 267 de 14/11/2000;
- j) Utilizar produtos que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs);
- k) Respeitar as normas brasileiras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT sobre resíduos sólidos, conforme a Lei nº 12.305/2010;
- l) Observar critérios ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de metrologia, Normalização, e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- m) Prever destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA n.º 257 de 30/06/1999;

17- DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (INCISO V DO ART. 90 DO DECRETO 5.450/2005):

17.1 As infrações e sanções administrativas referentes à licitação e à contratação estarão dispostas no Edital ou Contrato, respectivamente.

18- EMPREITADA: () Desconto por Item (**X**) **Maior Desconto Global**
ADJUDICAÇÃO DO OBJETO: () Grupo de Itens (**X**) **No Preço do Lote**

19- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS (ART. 5.º DA INSTRUÇÃO NORMATIVA SLTI/MPOG 01/2010):

19.1 DA DESIGNAÇÃO DOS PREGOEIROS E EQUIPE DE APOIO: Os pregoeiros e equipe de apoio designados através da Portaria nº10, 29 de janeiro de 2016, são servidores do quadro efetivo do Instituto Federal de Rondônia *Campus* Guajará-Mirim, conforme disposições do art. 3º IV da Lei 10.520/2002 e Art. 9º VI do Decreto 5.450/2005.

19.2. DA PUBLICAÇÃO DO AVISO DE LICITAÇÃO (INCISO I ART. 17 DO DECRETO 5.450/2005): O aviso de licitação será publicado no Diário Oficial da União, meio eletrônico, na internet e encaminhado aos Participantes para divulgação interna.

19.3 Todas as comunicações referentes à contratação, inclusive qualquer alteração do contrato/estatuto social, razão social, CNPJ, dados bancários, endereço, telefone, fax, e-mail ou outros dados pertinentes, serão consideradas como regularmente feitas, se entregues ou remetidas pela Licitante/Concessionária através de protocolo, carta registrada ou telegrama ou remetidas ao e-mail institucional do servidor responsável pela Fiscalização.

Encaminhe-se:	
Ao Diretora-Geral do Campus Guajará-Mirim para apreciação e deliberação quanto à execução da despesa e aprovação do PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA.	
Guajará-Mirim, ____/____/2017	<hr/> GEAN BATISTA DE LIMA Diretor de Planejamento e Administração Portaria 1933/IFRO de 13/11/2015

DECISÃO (Direção-Geral)	
()	De acordo. Encaminhe-se para os procedimentos administrativos necessários. Observações:
()	Não concordo, pelo(s) motivo(s) abaixo elencado(s). Restitua-se à unidade de origem para conhecimento. Motivo(s):
Guajará-Mirim, ____/____/2017	