



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº 13/2018

Processo Nº 23328.000352/2018-13

1. OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto a cessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração da lanchonete/cantina na sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Bom Jesus da Lapa, situado na BR 349 – Km 14 – Zona Rural – Caixa Postal 34 – CEP: 47600.000 – Bom Jesus da Lapa – BA, visando ao atendimento de estudantes e servidores do IF Baiano *Campus* Bom Jesus da Lapa e ao público em geral.

1.2 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.

1.3 Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste termo de referência é de R\$ 420,62 (quatrocentos e vinte reais e sessenta e dois reais) mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ 5.047,44 (cinco mil, quarenta e sete reais e quarenta e quatro centavos).

1.3.1 O valor cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste termo de referência contempla os gastos com o consumo de energia elétrica e água do espaço cedido, tendo como base as estimativas de cálculos contidas no anexo V do Edital.

1.4 O valor de referência foi obtido por meio de pesquisas, realizadas pela Coordenação de Assuntos Estudantis do IF Baiano *Campus* Bom Jesus da Lapa, de preços de espaços destinados às cantinas pertencentes aos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, nos Editais publicados nos últimos 180 dias na página do Painel de Preços, levando-se em consideração a relação entre o valor do espaço e a estimativa do público atendido, como também a relação entre o valor do espaço e o tamanho do espaço físico, expresso em metro ao quadrado.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 As atividades da Instituição estão ligadas a oferta de cursos do ensino médio, técnicos e graduação na modalidade presencial, os quais são oferecidos em três turnos. Além disso, temos os cursos de pós-graduação, os quais são oferecidos de forma quinzenal (nos finais de semana). O *campus* Bom Jesus da Lapa atualmente possui uma média de 900 estudantes regularmente matriculados nos turnos diurno e noturno e uma média de 100 funcionários, considerando os técnicos administrativos, docentes e terceirizados.

2.2 Diante desse cenário, é importante a implantação de uma lanchonete/cantina que se destine ao fornecimento de lanches e refeições. Considerando que a cessão de uso destina-se ao fornecimento de alimentos, é necessário que os produtos oferecidos sejam de qualidade e que o cardápio seja diversificado, com opções de lanches rápidos e refeições capazes de suprir dignamente as demandas de quem consumirá os produtos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

2.3 Levando em consideração a localização geográfica do *campus* e diante da ausência de fornecedores próximos a Instituição vislumbra-se, na cessão proposta, uma possibilidade de que os usuários dos serviços oferecidos pelo IF Baiano *Campus* Bom Jesus da Lapa tenham um suporte logístico capaz de viabilizar a permanência dos discentes, servidores, prestadores de serviços e comunidade em geral no interior do campus, sem que haja necessidade de deslocamento para locais mais distantes com a finalidade de suprirem sua demanda de lanches ou refeições.

2.4 A forma de contratação proposta é através da concessão de 12 (doze) meses de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea "f", inciso I do artigo 17, combinado com o inciso I do artigo 22 e com o parágrafo 3º do artigo 23, todos eles pertencentes a Lei nº8.66/93, bem como o disposto na Lei nº6.120/74 e no Artigo nº95 do Decreto Lei nº9.760/46. O contrato poderá ser renovado por até 3 anos, avaliando-se a cada ano a satisfação do serviço prestado.

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.1 Dada à natureza do objeto pretendido, que tem por foco a prestação dos serviços de apoio que se se dará com a concessão do uso de espaço físico, propõe-se a modalidade de **PREGÃO** e o critério de julgamento para a aceitação das propostas será o **valor máximo do cardápio básico é de 189,08 (cento e oitenta e nove reais e oito centavos)**, respeitando-se os valores máximos aceitáveis para cada item, conforme Planilha constante no Anexo II do Edital.

4. LOCAL E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 A área a ser concedida está localizada no Instituto Federal Baiano *Campus* Bom Jesus da Lapa, no endereço:BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA

4.2 O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado conforme definido abaixo, visando atender ao período de realização de suas atividades.

4.3 A cantina deverá funcionar de segunda a sexta-feira, das 07:30h às 22:30h e aos sábados considerados letivos, conforme comunicação prévia da Administração do *campus*, das 08:00h às 12:00h.

4.4 Os dias e o horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 48h (quarenta e oito horas).

5. FORMA E DETALHAMENTO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

5.1 A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações cedidas pelo IF BAIANO *Campus* Bom Jesus da Lapa exclusivamente para o cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação e manutenção do espaço cedido.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

5.2 Na cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) Comercialização de bebidas alcoólicas;
- d) Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) Comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;
- f) Comercialização de salgadinhos de pacote, pururuca, biscoito recheado, sucos artificiais, a exemplo dos elaborados à base de pó e outros produtos similares;
- g) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- h) Permanência de animais de qualquer espécie.

5.3 A CONCEDENTE poderá determinar a suspensão da venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ou que comprometer a incolumidade da saúde ou contrariar o interesse público ou legislações vigentes ou quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem, ato que deverá ser devidamente justificado pela CONCEDENTE.

5.4 O cardápio proposto pela CONCEDENTE baseia-se nas recomendações do Manual de Cantinas Escolares Saudáveis, elaborado pelo Ministério da Saúde e publicado no ano de 2010.

5.4.1 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um **cardápio mínimo obrigatório**, composto de:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO (R\$)
BEBIDAS		
1	Água mineral sem gás – garrafa com 500ml	R\$ 2,33
3	Água de coco – Copo com 300ml	R\$ 2,50
4	Bebida láctea a base de chocolate – 200ml	R\$ 2,83
5	Iogurte sabores diversos – embalagem com 200ml	R\$ 3,17
6	Café preto – 100ml	R\$ 0,58
8	Café com leite – 200ml	R\$ 1,67
9	Suco de laranja <i>in natura</i> - 300ml	R\$ 3,17
10	Suco de polpa sabores variados - 300ml	R\$ 2,67
11	Suco detox – 300 ml	R\$ 4,00
FRUTAS E PREPARADOS COM FRUTAS		
12	Vitamina de frutas - 300ml	R\$ 3,00
13	Açaí na tigela – 300ml	R\$ 4,67
14	Açaí na tigela – 500ml	R\$ 8,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

15	Frutas <i>in natura</i> – Potes contendo 120g	R\$ 3,00
16	Mousse de frutas – Pote com 80g	R\$ 2,67
17	Picolé de frutas – 1 unidade	R\$ 2,17
18	Salada de frutas - 300ml	R\$ 3,17
19	Salada de frutas - 500ml	R\$ 5,00
LANCHES		
20	Barra de cereal – embalagem contendo 25g	R\$ 2,17
21	Chocolate 50 e 70% cacau – 1 unidade 80g	R\$ 2,50
22	Beiju na chapa com recheios diversos – 1 unidade	R\$ 3,67
23	Biscoito polvilho (Avoador) – embalagem contendo 100g	R\$ 2,33
24	Bolo simples – 1 fatia	R\$ 2,00
25	Misto quente – 1 unidade	R\$ 3,33
26	Omelete recheada com sabores diversos – 1 unidade	R\$ 4,50
27	Pão de queijo assado – 1 porção com 10 unidades	R\$ 6,00
28	Pãozinho delícia com recheio – 1 unidade	R\$ 2,33
29	Pipoca com sal (feita no modo tradicional)- Embalagem com 35g	R\$ 2,33
30	Sanduíche de queijo quente – 1 unidade	R\$ 2,67
31	Salgados de forno – 1 unidade	R\$ 3,33
32	Salgados de forno com massa integral – 1 unidade	R\$ 4,33
33	Sanduíche natural com pão integral – 1 unidade	R\$ 3,67
34	Sequilhos artesanais sabores diversos – pacote com 100g	R\$ 3,00
35	Torta salgada recheios diversos – 1 fatia	R\$ 3,17
36	Torta doce recheios diversos – 1 fatia	R\$ 3,67
37	Cuscuz de tapioca – 1 pedaço 100g	R\$ 2,50
38	Pizza marguerita – 1 fatia 120g	R\$ 3,17
REFEIÇÃO		
38	Escondidinho de aipim com carne do sol – 1 porção	R\$ 6,67
39	Lasanha (bolonhesa e frango) -1 porção	R\$ 8,33
40	Cuscuz de milho com ovo pochê – 1 porção 300g	R\$ 6,00
41	Aipim cozido com carne de sol – 1 porção 300g	R\$ 8,33
42	Batata doce com frango – 1 porção 300g	R\$ 8,17
42	Sopas diversas – 500 ml	R\$ 8,33
43	Escondidinho de banana da terra com carne seca – 1 porção	R\$ 8,33



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

44	Panqueca de frango – 01 unidade 300g	R\$ 6,00
45	Salada de pote variada – 1 porção 300g	R\$ 4,50
47	Caldo de diversos sabores – 300ml	R\$: 5,50
TOTAL		R\$ 189,08

5.4.2 Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches e refeições, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade, de procedência conhecida e devem estar dentro do prazo de qualidade, apresentando-se em perfeitas condições de preservação, garantindo assim o bem estar da comunidade.

5.4.3 Os lanches e refeições deverão apresentar boa aparência, dando especial atenção e preferência, para comercialização de lanches e refeições com baixo teor de gordura, sal, açúcar e condimentos.

5.4.4 Os gêneros alimentícios que demandarem refrigeração (sobremesas, lanches frios, etc) deverão ser colocados em um equipamento refrigerado compatível (refrigerador, freezer), assim como os gêneros alimentícios que demandarem aquecimento (lanches quentes) deverão ser colocados em estufas, e tais equipamentos deverão permanecer ligados ininterruptamente enquanto houver demanda para a sua utilização.

5.4.5 O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial e molhos (*ketchup*, mostarda, maionese, pimenta, etc.), atentando – se ao prazo de validade dos mesmos.

5.4.6 Deverá ser utilizado utensílios devidamente higienizados (pegador de alimentos, garfos) e/ou guardanapos de papel para manusear os alimentos.

5.4.7 A data de fabricação e validade dos produtos prontos para consumo (sobremesas, salada de frutas, sanduíches, etc) deverão estar visíveis ao consumidor através do uso de etiquetas adequadas para essa finalidade.

5.4.8 Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no cardápio proposto só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da nutricionista responsável da CONCEDENTE.

5.5 A Concessionária deverá obedecer todas as exigências da vigilância sanitária; especialmente, as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 e demais disposições regulamentares

5.6 A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar quantos profissionais forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, de modo a evitar a formação de longas filas em qualquer momento. O serviço prestado não deve conter interrupções seja por motivo de férias do funcionário, licença, falta do funcionário ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.

5.6.1 Caberá a CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico aos seus funcionários, por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

5.6.2 Preferencialmente deverá ser alocado para trabalhar um empregado exclusivamente no caixa, o qual, no momento em que estiver desempenhando a referida função, não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com os alimentos.

5.7 A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, mesas e cadeiras, sendo estes de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.7.1 As cadeiras e mesas utilizadas na cantina deverão ser padronizadas.

5.7.2 Todos os materiais, equipamentos e utensílios para prestação de serviços devem estar em perfeito estado de funcionamento.

5.8 Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar na área objeto da concessão:

- a) Varrição de áreas de ocupação externas e internas;
- b) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
- c) Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;
- d) Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), refrigeradores, freezers, entre outros;
- e) Limpeza constante das mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;
- f) Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CONCESSIONÁRIA a aquisição de materiais necessários a esses serviços;
- g) Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento;
- h) Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados e de acordo com a legislação vigente;
- i) Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com a legislação;
- j) Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

5.8.1 Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da Cantina, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo com acionamento por pedal, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados.

5.9 Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

- a) Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.
- b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.
- c) Monitoramento de temperaturas para manutenção dos produtos em estoque.
- d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

5.10 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos.

6. TRAJES

6.1. Eventuais trajes ou uniformes fornecidos pela CONCESSIONÁRIA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada junto ao órgão CONCEDENTE.

6.1.1 Para os funcionários que irão manipular os alimentos, é necessário utilizar:

a) Touca, luva para manuseio dos alimentos, vestes preferencialmente fechadas e em perfeitas condições de higiene, preferencialmente na cor branca ou em cores claras, sapatos/tênis e outros que se fizerem necessários.

6.1.2 Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme, exceto na função de caixa ou atendimento. Todas as pessoas que trabalham na Cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos os que trabalham na Cantina o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

6.1.3 Para todos os funcionários da cantina será exigido o uso de calçados fechados.

7. EQUIPAMENTOS

7.1 A aquisição e manutenção dos equipamentos necessários para o funcionamento da cantina é de responsabilidade da concessionária.

7.2 A Concessionária deverá dispor dos seguintes equipamentos para execução do fornecimento dos produtos:

- | | |
|-------|---------------------------------|
| 7.2.1 | 01 extrator de sucos; |
| 7.2.2 | 01 geladeira duplex; |
| 7.2.3 | 01 fogão de 04 bocas; |
| 7.2.4 | 01 liquidificador; |
| 7.2.5 | Microondas; |
| 7.2.7 | Sanduicheira elétrica; |
| 7.2.8 | Vitrine estufa com 08 bandejas; |
| 7.2.9 | Mesas e cadeiras. |

7.3 Serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha, ficando o abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

8. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

- 8.1 Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do Edital e seus anexos.
- 8.2 Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.
- 8.3 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 8.4 Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado.
- 8.5 Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo a administração exigir as modificações que se evidenciarem convenientes, principalmente com a finalidade de manter o padrão de qualidade aos serviços executados pela CONCESSIONÁRIA.
- 8.6 Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.
- 8.7 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
- 8.8 Realizar pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.
- 8.9 Apresentar à CONCESSIONÁRIA a Guia de Recolhimento da União relativa ao valor da contraprestação, respeitando o período mínimo de 10 (dez) dias úteis à data do vencimento da GRU.

9. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 9.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua Proposta de Cardápio, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os equipamentos e utensílios necessários, quantidade especificada neste Termo de Referência.
- 9.2 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.
- 9.3 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).
- 9.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

- 9.5 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.
- 9.6 Apresentar à Concedente, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.
- 9.7 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- 9.8 Atender às solicitações da Concedente quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.
- 9.9 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 9.10 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 9.11 Relatar à Concedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 9.12 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.
- 9.13 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 9.14 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.
- 9.15 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 9.16 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.
- 9.17 Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo.
- 9.18 Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando as mesmas ao IF Baiano.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

9.19 Assegurar o acesso ao espaço objeto desta permissão aos servidores do IF Baiano, no exercício da fiscalização do Termo de Concessão de Uso, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária.

9.20 Manter e conservar a Cantina nas mesmas condições recebidas do Campus Bom Jesus da Lapa do IF Baiano, responsabilizando-se pela limpeza desta e das áreas adjacentes, mantendo o asseio e a higiene necessários ao bom funcionamento.

9.21 Não deixar expostos no local, caixas, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.

9.22 Colocar a Cantina em funcionamento em um prazo máximo de 07 (sete) dias após assinatura do Termo de Concessão de Uso.

9.23. Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela CONCEDENTE, obedecendo-a integralmente.

9.24 Pagar mensalmente a contraprestação pecuniária decorrente da ocupação do espaço, em até 10 (dez) dias úteis após a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU pela CONCEDENTE, bem como, retirar mensalmente na CONCEDENTE, até o 5º (quinto) dia útil do mês, os boletos de contraprestação e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

9.25 Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

9.26 Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza da área ocupada/concedida.

10. OBRAS E BENFEITORIAS

10.1 Os valores referentes aos gastos da concessionária para a adequação do imóvel no que tange a benfeitorias úteis ou necessárias deverão ser descontados do valor referente à utilização do espaço, mediante acordo escrito a ser formalizado entre a concedente e a concessionária.

10.2 Às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.

10.3 Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.

10.4 Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

10.5 A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pela manutenção das redes de instalações internas (elétricas e hidráulicas) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

10.5.1 Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

10.5.2 Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra(s) nova(s), em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

10.6 A LOCATÁRIA fica desde já autorizada a fazer, no imóvel locado, as adaptações indispensáveis ao desempenho das suas atividades.

10.6 Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

10.7 Em qualquer caso, todas as benfeitorias desmontáveis, tais como lambris, biombos, cofre construído, tapetes, etc., poderão ser retiradas pela LOCATÁRIA, devendo o imóvel locado, entretanto, ser devolvido com os seus respectivos acessórios.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1 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.

13 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

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

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

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

13.5 O fiscal ou gestor 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.

13.6 Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

13.7 As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções, e sempre garantindo à mesma o contraditório.

13.8 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.

13.9 Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas).

13.10 Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas, se estas não forem sanadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

13.11 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.

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

13.13 A fiscalização de que trata a cláusula 11 deste Termo de Referência 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.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

14.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Concessionária que:

- 14.1.1 Não executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 14.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 14.1.3 Fraudar na execução do contrato;
- 14.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;
- 14.1.5 Cometer fraude fiscal;
- 14.1.6 Não mantiver a proposta.

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

- 14.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 14.2.2 Multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
- 14.2.3 Multa compensatória de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
 - 14.2.3.1 Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 14.2.4 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 14.2.5 Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 14.2.6 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Concessionária ressarcir a Concedente pelos prejuízos causados;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

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

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

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

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

14.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Concessionária, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

14.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Bom Jesus da Lapa, 26 de setembro de 2018.

Elaborado por:

Servidor: Luciana Souza Viana
Setor: Coordenadora de Assuntos Estudantis

Assessoria do Setor de licitações

Servidor: Edvânio Campos Macedo
Setor: Chefe do setor de licitações

Aprovação do Projeto Básico pela Autoridade Competente:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

Aprovo o Termo de Referência, nos termos dos incisos I e II e § 1º e 2º do artigo 9º do Decreto nº 5.450/2005 e autorizo a abertura do processo licitatório respectivo por se tratar de “serviços comuns”, nos termos do artigo 1º da Lei nº 10.520/2002.

Diretor-Geral