



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**  
**CAMPUS LINHARES - UASG 158420**  
Avenida Filogônio Peixoto, nº 2.220 – Bairro Aviso – 29901-291 – Linhares – ES  
27 3264-5700

## **ANEXO I**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1. OBJETO**

**1.1.** Concessão de uso para fins comerciais de espaço físico, pertencente ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – localizado em Linhares, destinado exclusivamente a instalação de cantina/lanchonete/restaurante, para atender as demandas dos alunos, servidores, terceirizados e visitantes, com a finalidade de exploração, exclusiva, na venda de produtos alimentícios, sendo a concessão remunerada mensalmente.

**1.2.** A licitação será por meio da modalidade Pregão Eletrônico, do tipo “**menor preço global**”, considerando menor preço dos itens listados abaixo que correspondem à lista mínima de produtos a serem ofertados pela empresa, sendo o critério de escolha da melhor proposta o valor total dos produtos:

<b>VALORES DE REFERÊNCIA – IFES CAMPUS LINHARES – CARDÁPIO BASE</b>		
<b>BEBIDAS</b>		<b>Valor Máximo estimado</b>
01	Água mineral sem gás – garrafa 500ml	R\$ 2,33
02	Café com leite – xícara ou copo com 150 a 200ml	R\$ 2,33
03	Café preto comum e/ou expresso – xícara ou copo descartável com 50 a 100ml	R\$ 1,33
04	Sucos naturais à base de fruta (diversos sabores) – copo 300ml	R\$ 4,83
<b>LANCHES</b>		
05	Misto quente (pão de forme ou pão de sal com queijo e presunto)	R\$ 5,17
06	Pão de queijo - 150g	R\$ 4,00
07	Fruta in natura e/ou salada de frutas sem adição de açúcar e cremes açucarados, preparado preferencialmente com frutas da estação	R\$ 5,33



	(porção mínima de 200g)	
08	Salgado assado com massa de fermento biológico (porção mínima 150g de massa e mínimo de 50g de recheio). Exceto recheio à base de salsicha, bacon e calabresa	R\$ 6,17
09	Sanduíche natural com recheio que contenha proteína, legumes e vegetais	R\$ 6,17
10	Bolo sem cobertura: laranja, limão, cenoura, chocolate, formigueiro, banana ou mesclado, porção com aproximadamente 60g	R\$ 3,67
<b>TOTAL UNITÁRIO</b>		<b>R\$ 41,33</b>

1.2.1. Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

1.3. O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no parecer Plenário nº 01/2016/CNU-Decor-CGU/AGU, sendo, portanto, enquadrado como serviço comum para fins do disposto no § 1º do art. 2º do Decreto nº 5.450, de 31/05/2005.

1.4. O valor anual a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência é de R\$ 17.640,00 (dezessete mil, seiscentos e quarenta reais), que corresponde a 12 (doze) contraprestações mensais de R\$ 1.470,00 (um mil, quatrocentos e setenta reais), definido por avaliação feita por profissional capacitado, conforme anexo IV – Laudo de Avaliação de Imóvel.

## 2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente concessão destina-se a apoiar esta Instituição no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches e refeições nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de alunos, servidores, possíveis visitantes e colaboradores eventuais que necessitam dessa comodidade.

2.2. Além disso, o Ifes *campus* Linhares é uma Instituição de referência na Região, em função desse conceito torna-se um atrativo a pessoas de outras localidades que buscam um ensino de melhor qualidade. Portanto, existem alunos que residem em vários municípios e locais distantes; alguns deles exercem atividades de bolsas ou estágios nesta Instituição, necessitando se deslocar muito cedo de suas residências, passando o dia todo nas dependências do *campus*, retornando somente à noite aos seus lares devido à distância ou



sua carência financeira. Da mesma forma, temos servidores com dificuldades em se deslocar a restaurantes ou até as suas residências para fazer suas refeições (almoço). Outra situação que vem reforçar a necessidade é a precariedade de cantinas, lanchonetes ou restaurantes nas proximidades desta Instituição que atendam aos postulados da segurança sanitária, oferecendo o mínimo de qualidade no preparo de alimentos.

**2.3.** Outro fator que expressa a necessidade de efetivação do processo licitatório é o espaço destinado a cantina, considerando que mais recursos serão arrecadados pela Administração para a manutenção dos programas institucionais, além de não deixar o espaço sem utilidade, para o qual foi criado.

### **3. FUNDAMENTO LEGAL**

**3.1.** A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa 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 o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei no 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, artigo 54, parágrafo 1º c/c o artigo 55 da Lei de Licitações, bem como o disposto na Lei no 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei no 9.760/46.

### **4. LOCALIZAÇÃO E ÁREA**

**4.1.** O local objeto dessa concessão está localizado no prédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – *campus* Linhares, localizada à Avenida Filogônio Peixoto, 2.220 – Bairro: Aviso Linhares-ES - CEP 29.901-291

**4.2.** A área total da edificação é de 352,14 m², composta por um pátio coberto, banheiros externos e área da cantina/lanchonete. Porém para a avaliação do bem foram consideradas as seguintes áreas: cantina/lanchonete (136,00 m²) e casa de gás (0,70 m²). Excluiu-se a área do refeitório por se tratar de um espaço livre e aberto a todos os usuários do *campus*, não sendo classificada como de uso particular, conforme anexo IV.

### **5. QUANTITATIVO DE POTENCIAIS USUÁRIOS**

**5.1.** Durante o período letivo do Ifes *campus* Linhares (fevereiro a junho e de agosto a dezembro) estima-se um público potencialmente usuário dos serviços de cantina/lanchonete/restaurante, diário, de segunda a sexta-feira, de aproximadamente 930 (novecentos e trinta) pessoas, sendo 827 (oitocentos e vinte e sete) discentes, 43 (quarenta e três) servidores técnico-administrativos e 57 (cinquenta e sete) docentes.

### **6. FUNCIONAMENTO**

**6.1.** A frequência à cantina é franqueada à comunidade universitária e ao público em geral.



**6.2.** O horário de funcionamento da cantina/lanchonete/restaurante será de 06:40 às 21:00 horas, de segunda a sexta-feira, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, a critério de Direção Geral do *campus*, em atendimento à demanda dos usuários e conforme calendário acadêmico, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

6.2.1. O horário de funcionamento da CONCESSIONÁRIA poderá ser alterado mediante justificativa escrita e entendimento entre as partes.

**6.3.** Havendo demanda manifesta dos usuários, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA o funcionamento da cantina/lanchonete/restaurante aos sábados, domingos e feriados, através de comunicação expressa da Administração do *campus* com no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

**6.4.** Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete/restaurante, por período mínimo de 2 (duas) horas em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Direção Geral do *campus*, se convier.

**6.5.** Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só poderá ocorrer, mediante prévia autorização da Direção Geral do *campus*, e, conforme o caso, sendo que a CONCESSIONÁRIA, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

## **7. PREÇOS**

**7.1.** Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete/restaurante, objeto da concessão de uso.

**7.2.** A tabela de preços praticados deverá ficar exposta aos usuários, sendo que a mesma deverá ser aprovada pela Direção Geral do *campus*. A Diretoria e/ou a fiscalização, se necessário, poderá solicitar a redução dos preços a qualquer época se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

**7.3.** Atendimentos especiais de lanches e refeições deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitados e negociados entre a Direção Geral do *campus* e a CONCESSIONÁRIA.



**7.4.** A CONCESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

**7.5.** Os preços dos lanches e das refeições poderão ser reajustados anualmente, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local.

## **8. INFRAESTRUTURA**

**8.1.** É de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA prover os móveis, mesas e cadeiras, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços porventura inexistentes na cantina, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento.

**8.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento (interno e externo) e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela Diretoria do *campus* ou outro competente.

8.2.1. Devido ao desgaste, as lixeiras fornecidas deverão ser substituídas periodicamente ou quando solicitadas pela fiscalização do contrato.

**8.3.** A concessionária deverá repor em sete dias antes do término do contrato os bens que estiverem em quantidades e condições inferiores aos entregues pela CONCEDENTE no início da vigência do contrato e promover, neste mesmo prazo, o conserto de móveis, equipamentos e instalações que estiverem danificados.

## **9. MANUTENÇÃO E REPAROS**

**9.1.** Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:

- a) água/ esgoto,
- b) energia (eletrodutos, conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).
- c) GLP (válvulas, conexões, etc.)

**9.2.** As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do ES – *campus* Linhares e promovidos pela CONCEDENTE.



**9.3.** Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, poderá ser executada após a aprovação da Direção Geral do *campus*.

## **10. EMPREGADOS**

**10.1.** Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.

**10.2.** O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho e as resoluções da ANVISA.

**10.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição. A manutenção de número insuficiente de funcionários será objeto de notificação, multa e até rescisão contratual, aplicadas de maneira sucessiva em caso de reincidência.

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

**10.5.** Não empregar sob qualquer regime ou alegação pessoas que mantenha vínculo empregatício com o IFES.

**10.6.** O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

**10.7.** Todos os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão estar credenciados junto ao Ifes *campus* Linhares, o qual só permitirá a entrada dos mesmos devidamente credenciados.

## **11. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**11.1.** Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

11.1.1. Para atendimento da necessidade, a CONCESSIONÁRIA, além de observar as diretrizes gerais e específicas ao serviço, deverá comprovar a aptidão para atender as necessidades demandadas pela concessão. A empresa deverá observar e cumprir todas as condições previstas no Instrumento Convocatório da Licitação e seus anexos.

11.1.2. Para o atendimento da necessidade a CONCESSIONÁRIA deverá observar todos os aspectos necessários para o dimensionamento da solução, com base nas



informações que constam no Termo de Referência e Edital, sobretudo quanto à necessidade de profissionais habilitados e qualificados para a prestação do serviço.

11.1.3. É ônus exclusivo da CONCESSIONÁRIA a montagem da cantina/lanchonete/restaurante, as instalações necessárias e as aquisições de materiais, equipamentos e outros bens para o seu devido funcionamento.

11.1.4 O espaço cedido e suas instalações para funcionamento da cantina/lanchonete/restaurante, bem como a conservação e gastos de manutenção da estrutura ficam sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem direito a cobranças futuras da CONCEDENTE, por despesas feitas com as manutenções da referida estrutura a título de ressarcimento.

11.1.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio variado, evitando-se repetição contínua, monotonia alimentar e prezando pelas leis da alimentação.

11.1.6. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os alimentos atendendo a critérios e técnicas culinárias em conformidade com normas nutricionais apropriadas, bem como as normas de higiene e apresentação dos alimentos, em especial observar o disposto na Resolução RDC 216/2004.

11.1.7. Os custos de execução para qualquer adequação do imóvel, para funcionamento da cantina/lanchonete/restaurante, exigida pela legislação vigente, serão suportados, exclusivamente, pela CONCESSIONÁRIA, desde que previamente anuídas pela CONCEDENTE.

11.1.8. Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado.

11.1.9. Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes ou na área.

11.1.10. A concessionária deverá manter um estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda.

11.1.11. A CONCESSIONÁRIA tem por obrigação, seguir os critérios nutricionais, oferecer um cardápio mínimo e os produtos, conforme descrito nesse Termo de Referência.

11.1.12. Na distribuição dos alimentos deverão ser utilizados equipamentos específicos para frios e quentes.

11.1.13. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas na cantina/lanchonete/restaurante, nem o comércio de produtos e substâncias ilícitas.



11.1.14. O Ifes *campus* Linhares poderá vedar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem;

11.1.15. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar as instalações concedidas pela Administração do *campus* exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas as melhorias, a conservação, a guarda e a manutenção dos imóveis;

11.1.16. A manutenção e a limpeza de instalações e equipamentos ficam sob a responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA, decorrentes da prestação do serviço, arcando a mesma com o fornecimento de material de limpeza e higiene necessários.

11.1.17. A CONCESSIONÁRIA será responsável pelos danos ao imóvel e bens pertencentes à CONCEDENTE, a ela cedidos, utilizados para o funcionamento da cantina/lanchonete/restaurante, devendo a mesma promover a substituição e reparos necessários no bem danificado, arcando com todos os ônus inerentes ao dano.

11.1.18. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a fornecer e expor o cardápio contendo os preços das refeições e demais produtos oferecidos.

11.1.19. Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências da cantina/lanchonete/restaurante.

11.1.20. Não será permitida a venda de qualquer produto sem comprovação de origem ou de origem duvidosa.

11.1.21. É terminantemente proibida a venda de qualquer material fora da validade, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação.

11.1.21. Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o Ifes *campus* Linhares de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

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

11.1.23. A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina/lanchonete/restaurante para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos localizados fora do *campus*.

11.1.24. A CONCESSIONÁRIA não poderá oferecer qualquer outro tipo de serviço não relacionado com a atividade fim.



**11.2. Os critérios para a qualificação técnica são os seguintes:**

11.2.1. Atestado de Capacidade Técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que prestou, ou está prestando serviços compatíveis com o objeto da licitação.

11.2.1.1. Apresentar, no mínimo, 2 (dois) Atestados de Capacidade Técnica, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que prestou, ou está prestando serviços compatíveis com o objeto da presente licitação, na forma do anexo V.

11.2.2. Declaração de que a empresa, na forma do anexo VI (declaração de visita técnica), tomou conhecimento das condições de funcionamento da Instituição, incluindo o seu recesso e férias escolares, bem como visitou o local da presente licitação, em caráter de inspeção, aceitando assumir a respectiva concessão no estado em que se encontra para cumprimento das obrigações objeto da licitação. Assumindo, também, a realização das benfeitorias necessárias para o respectivo funcionamento (instalação). A visita deverá ser agendada com antecedência mínima de 24 horas com a Comissão Especial de Licitações.

11.2.3. Declaração formal de disponibilidade de cozinha industrial, devidamente equipada e dotada de condições adequadas para produção de refeições, e de pessoal suficiente para o cumprimento do objeto da licitação, na forma do anexo VII.

11.2.4. Alvará ou licença de funcionamento da empresa.

**12. DEVERES E OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

**12.1.** Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria CONCESSIONÁRIA, seus empregados e prepostos.

**12.2.** Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados ou prepostos causarem ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - *campus* Linhares ou ainda, a terceiros.

**12.3.** Manter o espaço, objeto da Concessão Onerosa de Uso, em perfeito estado de conservação, segurança, higiene e asseio, de forma a preservá-lo e restituí-lo na mais perfeita ordem.

**12.4.** Fornecer os lanches, refeições e demais gêneros alimentícios de acordo com o estabelecido no Edital da Concorrência e com as exigências da fiscalização da CONCEDENTE, seguindo, rigorosamente, as normas de higiene.



**12.5.** Dar a devida destinação aos restos de alimentos e ao óleo vegetal utilizado, os quais deverão ser descartados em recipientes apropriados e colocados para serem recolhidos pela coleta urbana de lixo.

**12.6.** Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere à cantina/lanchonete/restaurante, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância.

**12.7.** Observar e respeitar a capacidade de carga elétrica prevista para o funcionamento da cantina/lanchonete/restaurante. Caso essa capacidade necessite ser ampliada, deverá ser encaminhada ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - *campus* Linhares uma solicitação de aumento de carga, incluindo justificativa, para análise e estudo de viabilidade.

**12.8.** Armazenar, estocar ou guardar na cantina/lanchonete/restaurante, somente os produtos e mercadorias destinadas a serem nela comercializados diretamente.

**12.9.** Manter o pessoal devidamente uniformizado, em condições de higiene pessoal.

**12.10.** Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão de obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da CONCESSIONÁRIA.

**12.11.** Dispor de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição dos lanches, refeições e bebidas.

**12.12.** Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere à observação das normas e procedimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - *campus* Linhares, quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho.

**12.13.** Restringir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas da cantina/lanchonete/restaurante.

**12.14.** Atender de imediato às solicitações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - *campus* Linhares, de substituição de mão de obra não qualificada ou entendida como inadequada para prestação dos serviços, desde que devidamente justificada.



- 12.15.** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, ou a terceiros por tudo quanto às leis vigentes lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.
- 12.16.** Fornecer lanches e demais produtos dentro do prazo de validade.
- 12.17.** Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.
- 12.18.** Garantir o funcionamento, ininterrupto, da cantina/lanchonete/restaurante, obedecendo aos horários estabelecidos neste Termo de Referência.
- 12.19.** Manter a tabela de preços afixada em quadro, em local visível, sempre à disposição da CONCEDENTE e dos consumidores.
- 12.20.** Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.
- 12.21.** Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - *campus* Linhares, encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 12.22.** Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela Fiscalização da CONCEDENTE.
- 12.23.** Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações da cantina.
- 12.24.** Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 12.25.** Instalar lixeiras na parte interna e externa da cantina/lanchonete/restaurante.
- 12.26.** Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.
- 12.27.** Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – *campus* Linhares do resultado das inspeções.
- 12.28.** Manter toda a área da cantina/lanchonete/restaurante, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação.
- 12.29.** Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, o pagamento de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar.



**12.30.** Praticar os preços acordados com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - *campus* Linhares (para o fornecimento dos lanches para alunos e servidores) e compatíveis com o mercado (para os demais produtos), tomando como base outros estabelecimentos de equivalente capacidade, instalação, localização e finalidade.

**12.31.** Fornecer a CONCEDENTE, quando solicitado ou em qualquer época, os resultados dos exames de sanidade física e mental de seus empregados, onde fique comprovado não serem portadores de doença infectocontagiosa.

**12.32.** É vedada, no recinto da cantina/lanchonete/restaurante, a prática quaisquer tipos de jogos de azar, bem como venda de rifas e bilhetes, circulação de lista e pedidos de qualquer natureza, bem como a comercialização de qualquer mercadoria que não sejam aquelas de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**12.33.** É vedado a venda e o consumo de bebidas alcoólicas nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - *campus* Linhares, assim como fica proibida a comercialização de cigarros e produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar, na cantina/lanchonete/restaurante.

**12.34.** A CONCESSIONÁRIA deverá vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão concedente, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203/2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da Administração Pública Federal.

### **13. DEVERES E OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

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

**13.2.** Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução;

**13.3.** Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, na área objeto da concessão.

**13.4.** Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA o espaço destinado à instalação da cantina/lanchonete/restaurante.

**13.5.** Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados.

**13.6.** Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual.



**13.7.** Aprovar a relação de produtos a serem comercializados, e preços.

**13.8.** Assinar finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a CONCESSIONÁRIA de quaisquer débitos ou obrigações.

**13.9.** Conferir, por meio da Coordenadoria de Patrimônio, ao iniciar a prestação de serviços, a existência de bens patrimoniais que possam vir a ser disponibilizados na concessão, conferindo, também as suas condições de uso e de funcionamento.

#### **14. DA CONCESSÃO DE USO**

**14.1.** A execução dos serviços será iniciada, após a publicação do extrato do Contrato, sendo admitido um prazo máximo de 30 dias.

**14.2.** O valor mínimo do aluguel será definido pela Administração do Ifes e, constante do Edital de licitação da concessão de uso, de acordo com a legislação aplicável.

**14.3.** O pagamento será mensal, sendo o valor conforme estipulado na proposta de preços apresentada pelo concorrente no certame licitatório, efetuado através de GRU (Guia de Recolhimento Único) até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do aluguel.

14.3.1. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

14.3.2. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – *campus* Linhares, será aplicado às sanções previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

14.3.3. Se o atraso no pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA for superior a 90 (noventa) dias, a CONCEDENTE procederá à rescisão contratual.

**14.4.** A CONCESSIONÁRIA deverá efetuar o ressarcimento mensal de despesas de consumo de energia elétrica (acrescida de 25% de ICMS) e água, conforme medição em contador individual do espaço, cujos custos de aquisição e instalação serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, caso não haja medidor no local.

14.4.1. A empresa deverá comprovar até o último dia da primeira quinzena de cada mês, o pagamento da conta de energia elétrica e água.

14.4.2. No término do contrato a empresa deverá comprovar todos os pagamentos efetuados.



14.4.3. Na inexistência ou defeito dos medidores, serão realizados cálculos estimativos de consumo realizados pela equipe de fiscalização.

**14.5.** Pode haver recomposição no valor mensal da concessão em virtude de circunstâncias ou eventos extraordinários e imprevisíveis, que comprometam o equilíbrio contratual, se aprovado pela fiscalização responsável e autorizado pela Direção-Geral do Ifes *campus* Linhares, mediante comprovação de prejuízos causados por fracasso de movimentação dos usuários.

**14.6.** Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, em função da quantidade de dias letivos no respectivo mês, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato com a execução do serviço.

14.6.1. Em período de greve ou outras paralisações das atividades acadêmicas e administrativas da CONCEDENTE, que porventura ocorrerem, poderá haver redução de até 90% (noventa por cento) do valor das mensalidades, se aprovado pela fiscalização responsável e autorizado pela Direção Geral do Ifes *campus* Linhares, mediante comprovação de prejuízos causados por fracasso de movimentação dos usuários.

## **15. CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO DIARIAMENTE**

**15.1.** A relação mínima de produtos a serem oferecidos diariamente são:

<b>BEBIDAS</b>	
01	Água de coco
02	Água mineral sem gás - copo
03	Água mineral sem gás - garrafa 500ml
04	Café preto tradicional – xícara ou copo descartável com 50 a 100ml
05	Café com leite – xícara ou copo com 150 a 200ml
06	Vitaminas de frutas diversas - copo com 300ml
07	Sucos naturais à base de frutas (diversos sabores) – copo com 300ml
<b>LANCHES</b>	
08	Bolos e tortas – pedaços e pote
09	Empadas
10	Misto quente
11	Pão de queijo
12	Pão francês com manteiga na chapa
13	Pão francês com presunto e queijo na chapa



14	Pasteis assados – sem uso de gordura vegetal hidrogenada transaturada
15	Pizza enrolada
16	Salada de frutas
17	Sanduíches naturais diversos
<b>REFEIÇÕES</b>	
18	<p>Sistema Prato Feito – 3 tipos de pesagem (P, M e G)</p> <p>Composição básica do cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz branco</li> <li>• Feijão em grãos e moído</li> <li>• Farofa</li> <li>• Macarrão</li> <li>• Carnes de diversos tipos (boi, porco, frango e peixe) – pelo menos dois tipos por refeição</li> <li>• Ovos fritos e omeletes</li> <li>• Legumes refogados</li> <li>• Saladas diversas de legumes e grãos</li> <li>• Saladas cruas diversas</li> </ul>
19	Caldos quentes
<b>DIVERSOS</b>	
20	Palha Italiana
21	Picolés e sorvetes a base de frutas
22	Sobremesas caseiras a base de chocolate, leite e frutas

**15.2.** Todos os alimentos deverão se preparados sem o uso de:

- Banha animal
- Gordura vegetal hidrogenada (trans)
- Óleo reutilizado
- Temperos industrializados tipo caldo Maggi, Knorr, Sazon e outros.

**15.3.** Para o preparo dos lanches e bebidas deve-se utilizar principalmente ingredientes *in natura* e/ou minimamente processados conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira.

**15.4.** O cardápio poderá sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento do público usuário frente ao cardápio oferecido.

**15.5.** Venda Restrita: Balas, pirulitos, gomas de mascar; biscoitos, principalmente os recheados; refrigerantes, sucos artificiais ou adoçados; frituras como risoles, pastéis e coxinhas; salgados com salsicha e presunto/apresuntado; salgadinhos de pacote; pipocas



industrializadas; maionese e demais alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal (somente com autorização da Concedente).

**15.6.** A CONCESSIONÁRIA 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.

## **15. LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES**

**16.1.** A limpeza total da cantina/lanchonete/restaurante (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade do contratado.

**16.2.** O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade do contratado.

**16.3.** Além das despesas com o aluguel, consumo de água e energia, a Contratada deverá realizar, quando necessário a dedetização do ambiente, limpeza de caixa de gordura, limpeza de caixa d'água e manutenção predial.

**16.4.** O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizado, pelo menos 01 (uma) vez a cada 06 (seis) meses, nos espaços destinados a cantina/lanchonete/restaurante, quando for o caso, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando o Ifes *campus* Linhares julgar necessário. O serviço deverá ser realizado por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos.

16.4.1. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.

16.4.2. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

16.4.3. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios, etc.

16.4.4. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização.



**16.5.** O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONTRATADA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização. Os mesmos procedimentos são esperados para a higienização da caixa de gordura.

## **17. DA VIGÊNCIA E REAJUSTE**

**17.1.** O contrato de Concessão Onerosa de Uso de exploração comercial da cantina/lanchonete/restaurante vigorará por 01 (um) ano a contar da assinatura do contrato, podendo, mediante Termo Aditivo, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, a critério exclusivo da CONCEDENTE, e desde que haja interesse por parte da CONCESSIONÁRIA, expressamente manifestado 30 (trinta) dias antes do término da vigência de cada período.

17.1.1. No primeiro ano de vigência do contrato, quando da prorrogação, será aplicada a variação do índice contratual, considerando-se a data da apresentação da proposta e o último índice disponível à época do aniversário do contrato; e

17.1.2. Caso haja prorrogação do contrato, nos anos subsequentes, o período de variação considerado será o da data do último reajuste até o índice disponível à época do aniversário do contrato.

**17.2.** O valor da contraprestação mensal será revisto anualmente e reajustado de acordo com o índice inflacionário registrado pelo IGP-M (FGV) no período, e na ausência deste pelo INPC (IBGE), ou outro índice inflacionário de comum acordo que restabeleça o equilíbrio econômico-financeiro do valor pago pela concessão.

**17.3.** O valor mensal contratado continuará sendo reajustado anualmente sempre que houver prorrogação contratual, nas mesmas especificações do item anterior.

## **18. DA FISCALIZAÇÃO**

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

**18.2.** A fiscalização será exercida por um representante da CONCEDENTE denominado Fiscal de Contrato e, no que couber pelo responsável pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – *campus* Linhares, observando-se o exato



cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei nº 8.666/93.

**18.3.** As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

**18.4.** A CONCEDENTE reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Termo de Referência.

**18.5.** Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE.

**18.6.** A Fiscalização atuará desde o início dos trabalhos até o final do Contrato e será exercida, no interesse exclusivo do Ifes *campus* Linhares, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

**18.7.** A CONCEDENTE deverá monitorar constantemente o nível da qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida.

**18.8.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, quando for o caso:

18.8.1. Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação da qualidade demandada;

18.8.2. Os recursos humanos empregados;

18.8.3. A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

18.8.4. A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

18.8.5. O cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato; e

18.8.6. A satisfação do público usuário.

**18.9.** O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.



**18.10.** A Fiscalização terá livre acesso aos locais de trabalho da CONCESSIONÁRIA e não permitirá que execute o objeto em desacordo com as condições preestabelecidas.

**18.11.** Não obstante a CONCESSIONÁRIA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todo o serviço, a CONCEDENTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços diretamente ou por meio de prepostos designados, podendo para isso:

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

18.11.2. Examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;

18.11.3. Solicitar à CONCESSIONÁRIA a substituição de qualquer saneante domissanitário ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam às necessidades;

18.11.4. Deverá ser observada pela fiscalização o disposto no Anexo VIII da IN 05/2017.

**18.12.** Da pesquisa de satisfação

18.12.1. Será efetuada, periodicamente, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela da cantina/lanchonete/restaurante para avaliar o grau de satisfação quanto aos serviços prestados.

18.12.2. A pesquisa de satisfação deverá ser realizada no mínimo a cada 1 (um) ano.

18.12.3. A pesquisa deverá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários da cantina/lanchonete/restaurante via correspondência eletrônica e/ou enquête.

18.12.4. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da CONTRATANTE que utilizem os serviços prestados.

18.12.5. Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

18.12.5.1. Qualidade dos alimentos;

18.12.5.2. Qualidade das bebidas;

18.12.5.3. Variedade do cardápio;



18.12.5.4. Qualidade do atendimento;

18.12.5.5. Limpeza do ambiente;

18.12.5.6. Nível geral de satisfação;

18.12.5.7. Outros aspectos necessários.

18.12.6. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

18.12.7. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE deverá:

18.12.7.1. Indicar à CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;

18.12.7.2. Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

8.1.8. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório em quatro ou mais itens, a administração poderá aplicar advertência e CONCESSIONÁRIA.

8.1.9. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, em um período inferior a doze meses, com resultado insatisfatório, a CONCEDENTE poderá rescindir o contrato.

## **19 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

**19.1.** Como possíveis critérios e práticas de sustentabilidade a serem incluídos no Instrumento Contratual:

19.1. Os resíduos podem gerar impactos ambientais imensuráveis, por isso devem ser gerenciados, controlados e monitorados.

19.2. Adotar medidas e planos de gerenciamento que visem minimizar a geração dos resíduos produzidos orientando seu correto acondicionamento, coleta, armazenamento, transporte e disposição final.

19.3. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

19.4. Realizar, anualmente, programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

19.5. Fazer uso racional e eficiente de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, conforme disposto no art. 4º, inciso III, do Decreto 7.746/2012.



19.6. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, realizada no *campus*.

## **20. DAS SANÇÕES**

**20.1.** Pela inexecução total ou parcial do contrato, por erro ou atraso na execução, execução imperfeita, inadimplemento contratual ou quaisquer outras irregularidades a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no art. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93:

20.1.1. Advertência;

20.1.2. Multa de 0,3% (três décimos por cento), ao dia, sobre o valor anual, da contratação observado o limite de 20% (vinte por cento), se a CONCESSIONÁRIA não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste Termo de Referência, salvo se advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração;

20.1.3. Multa de 0,5% (meio por cento) do valor contratual por dia de atraso na entrega/ devolução do estabelecimento quando encerrado ou rescindido o contrato;

20.1.4. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do ES – *campus* Linhares, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

20.1.5. 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 o contratado ressarcir a Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do ES – *campus* Linhares pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

**20.2.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no Contrato e das demais cominações legais.

**20.3.** As penalidades previstas no presente Termo de Referência poderão ser relevadas, no todo ou em parte, quando o atraso na execução do serviço for devidamente justificado e comprovado pela CONCESSIONÁRIA, por escrito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis da ocorrência, em caso fortuito ou motivo de força maior.

**20.4.** Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta da Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento, fornecida pela Gerência de Administração e



Manutenção do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do ES – *campus* Linhares no prazo de 05 (cinco) dias a contar da data da notificação, podendo a administração do *campus* cobrá-las judicialmente, segundo a lei nº 6.830/80, com os encargos correspondentes.

20.4.1. A multa será aplicada sobre o valor do Contrato, e poderá ser cobrada juntamente com os pagamentos mensais da concessão de uso.

**20.5.** A aplicação de penalidades será feita, mediante processo administrativo específico.

**20.6.** A Administração deverá comunicar a Contratada sua intenção de lhe aplicar as penalidades previstas no Edital ou Contrato, quando entender configurada a hipótese de aplicação da sanção, assegurando-lhe o direito ao contraditório e à prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da comunicação.

20.6.1. Esta comunicação deverá ser feita por meio de Notificação (ofício ou qualquer outro expediente administrativo), a qual deverá ser entregue pessoalmente, ou pela via postal com Aviso de Recebimento, no endereço cadastrado no SICAF, da Contratada que ficará sujeito à penalidade a partir do decurso do prazo para apresentar as razões de defesa;

20.6.2. No caso de o licitante/contratado estar em local incerto e não sabido, recomenda-se que a notificação seja feita a partir de publicação pelo Diário Oficial da União, nos termos do parágrafo 4º do artigo 26 da Lei nº 9.784, de 1999.

**20.7.** As penalidades previstas neste Termo de Referência podem ser aplicadas, a juízo da Administração, em caráter alternativo, sucessivo ou cumulativo, na proporção do bem jurídico administrativo lesado ou exposto a risco pela conduta omissiva ou comissiva da empresa vencedora da licitação, mediante formalização de processo no qual é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, atendidas, subsidiariamente, às disposições da lei no 8.666/93.

## **21. DA RESCISÃO CONTRATUAL**

**21.1.** A CONTRATANTE se reserva o direito de rescindir, unilateralmente, independente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, o presente contrato, na ocorrência de qualquer situação prevista no item anterior, bem como pelos motivos relacionados no art. 78, incisos I, XII, Art. 79, I e art. 80 e seus respectivos incisos e parágrafos, todos da Lei nº. 8.666/93.

21.1.1. Poderá, ainda, ser rescindido o presente contrato por acordo entre as partes ou judicialmente, nos termos do art. 79, incisos II e III da Lei nº. 8.666/93.



**21.2.** A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão que ocorrerá de pleno direito e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, constituindo motivos que dispõe o art. 78 da lei 8.666/93, ou quando:

- a) Paralisação na prestação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – *campus* Linhares por superior a 10 (dez) dias consecutivos;
- b) Quando as queixas da comunidade tiverem comprovação concreta e substanciada por sindicância administrativa;
- c) Utilização diversa do espaço daquela estipulada neste Termo de Referência;
- d) Dissolução, falência ou recuperação judicial ou extrajudicial da concessionária;
- e) Atraso no pagamento superior a 3 (três) meses;
- f) Qualquer descumprimento contratual previsto em lei;
- g) Atraso injustificado em iniciar as atividades assumidas na concessão de uso.

**21.3.** Na ocorrência de rescisão por conveniência administrativa, a CONCESSIONÁRIA será regularmente notificada, na forma da lei.

## **22. DA REVERSÃO/DEVOLUÇÃO DOS BENS MÓVEIS E IMÓVEIS**

**22.1.** Finda ou revogada a qualquer título ou tempo, a concessão onerosa de uso, deverá a CONCESSIONÁRIA reverter o espaço em perfeitas condições de uso, conservação e higiene, reparando, às suas custas, qualquer dano ou defeito ocorrido, ou indenizar a CONCEDENTE, o valor correspondente em dinheiro, a ser recolhido através da Guia de Recolhimento da União, ressalvado o desgaste decorrente do uso normal e em razão do decurso do tempo.

**22.2.** Terminada a concessão onerosa de uso ou verificado o abandono do seu objeto, por prazo superior a 10 (dez) dias, poderá a CONCEDENTE promover a imediata remoção compulsória de quaisquer bens que não tenham sido espontaneamente retirados do local, quer pela CONCESSIONÁRIA, quer por seus empregados, subordinados, prepostos, contratantes ou terceiros.

22.2.1. Os bens poderão ser removidos pela CONCEDENTE para qualquer local, não ficando responsável, em qualquer hipótese, por quaisquer danos que a eles sejam causados antes, durante ou depois da remoção, nem pela sua guarda e conservação.

22.2.2. Se os bens removidos não forem retirados do local para onde venham a ser transferidos, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, poderá a CONCEDENTE, a seu exclusivo critério:



a) Doá-los a qualquer instituição beneficente, ou, quando de valor expressivo, deles dispor livremente;

b) Aliená-los, devendo, nesta hipótese, dar ingresso da quantia apurada na receita própria da concedente.

## **23. GARANTIA**

**23.1.** O adjudicatário, no prazo de dez (10) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

23.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

23.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco dias) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666, de 1993.

**23.2.** A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período mínimo de 90 dias após o término da vigência contratual.

**23.3.** A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

23.3.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

23.3.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

23.3.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

23.3.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

**23.4.** Serão aceitas as seguintes modalidades, desde que sejam atendidas as exigências dos itens abaixo: **seguro-garantia, fiança bancária e caução em dinheiro ou título da dívida pública.**

**23.5.** A modalidade **seguro-garantia** somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria, e conforme descrito a seguir:

23.5.1. Entrega da apólice, inclusive digital, emitida por Seguradora legalmente autorizada pela SUSEP a comercializar seguros:



23.5.2. O seguro-garantia e suas condições gerais deverão atender a CIRCULAR SUSEP Nº 477, de 30 de setembro de 2013 e seu Anexo I;

23.5.3. A apólice terá sua validade confirmada pelo segurado por meio da consulta ao site <<https://www2.susep.gov.br/safe/menumercado/regapolices/pesquisa.asp>>.

23.5.4. O seguro garantia deve prever o pagamento de multas contratuais e contemplar Cobertura Adicional de Ações Trabalhistas e Previdenciárias da CONCESSIONÁRIA em relação ao contrato.

23.5.5. O seguro-garantia deverá prever o atendimento do Edital e seus anexos como condição geral. Em caso de impossibilidade de atendimento, deverá haver expressa justificativa a ser aceita pela Autarquia.

23.5.5.1. Na apólice mencionada deverão constar, no mínimo, as seguintes informações:

23.5.5.1.1.1. Número completo da licitação ou, quando se tratar de aditamento, o número do Contrato;

23.5.5.1.1.2. Objeto a ser contratado, especificado no Edital;

23.5.5.1.1.3. Nome e número do CNPJ do SEGURADO (IFES);

23.5.5.1.1.4. Nome e número do CNPJ do emitente (Seguradora);

23.5.5.1.1.5. Nome e número do CNPJ da CONCESSIONÁRIA (Tomadora da apólice).

23.5.5.2. A garantia do Seguro Garantia somente será liberada ou restituída após a execução do contrato, em consonância com o disposto no parágrafo 4º do artigo 56 da Lei Nº 8.666/1993, e sua extinção se comprovará pelo término do contrato, além das hipóteses abaixo previstas:

I – quando o objeto do contrato principal garantido pela apólice for definitivamente realizado mediante termo ou declaração assinada pelo segurado ou devolução da apólice;

II – quando o segurado e a seguradora assim o acordarem;

III – quando o pagamento da indenização ao segurado atingir o limite máximo de garantia da apólice;

**23.6. A Carta de Fiança** deverá ser fornecida por **estabelecimento bancário**, devidamente registrada em cartório de registro de títulos e documentos, conforme determinado pela Lei 6.015/73, art. 130, acompanhada de:



23.6.1. Cópia autenticada do estatuto social do banco;

23.6.2. Cópia autenticada da assembleia que elegeu a última diretoria do banco;

23.6.3. Cópia autenticada do instrumento de procuração, em se tratando de procurador do banco;

23.6.4. Reconhecimento de firmas das assinaturas constantes da carta de fiança, quando couber.

**23.7.** No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

**23.8.** A **garantia em dinheiro** deverá ser efetuada em favor da CONCEDENTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

23.8.1. Caso a opção seja por utilizar **títulos da dívida pública**, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

23.8.2. Os Títulos da Dívida Pública serão admitidos desde que emitidos pelo Tesouro Nacional e custodiados na CETIP - Central de Custódia e Liquidação Financeira de Títulos, sob a fiscalização do Banco Central do Brasil, ou junto a instituições financeiras, sob as regras do SELIC - Sistema Especial de Liquidez e Custódia de Títulos Públicos Federais. Devem, ainda, ser revestidos de liquidez livremente negociados no mercado de valores mobiliários, e, ainda, sua titularidade estar gravada em nome da EMPRESA CONTRATADA;

**23.9.** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

**23.10.** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da data em que for notificada.

**23.11.** A Contratante não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:

23.11.1. Caso fortuito ou força maior;

23.11.2. Descumprimento das obrigações pelo contratado decorrentes de atos ou fatos praticados pela Contratante;

23.11.3. Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Contratante.

23.11.4. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade



que não as previstas no item anterior.

**23.12.** A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

**23.13.** Será considerada extinta a garantia:

23.13.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

23.13.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

## **24. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**24.1.** As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.

**24.2.** Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.

**24.3.** Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.

**24.4.** Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

24.4.1. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL, observadas as exigências contidas no Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

24.4.2. Deverá ser observado o preço máximo por item, para efeito de classificação da proposta, que obedecerá aos critérios e valores apresentados no Item 1.3 do Termo de Referência.

**24.5.** Valor Global da Proposta: valor global em algarismos e por extenso.

**24.6.** Valores unitários: conforme Item 1.3.

**24.7.** O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

**24.8.** As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## **25. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**25.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **26. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**



**26.1.** 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.

## **27. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

**27.1.** O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel, será de **R\$ 1.470,00 (um mil, quatrocentos e setenta reais)**, acrescido o consumo de água e energia elétrica.

**27.2.** Tal valor foi obtido a partir de avaliação realizada por profissional capacitado, conforme anexo IV – Laudo de Avaliação de Imóvel.

**27.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer em todos os meses do ano, pelo menos produtos listados no item 1.3 no espaço que será concedido.

**27.4.** Os valores de referência foram obtidos mediante pesquisa de mercado realizada em estabelecimentos da região, que atuam na modalidade de concessionária de alimentação, com a utilização de no mínimo 03 (três) preços na obtenção das médias.

## **28. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**28.1.** Não haverá, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo campus São Mateus, despesa decorrente da execução do objeto deste contrato.

**28.2.** O contrato de concessão de uso de área não será custeado com recursos do Orçamento Geral da União, mas, sim, com receitas obtidas pela cessionária em função da prestação dos serviços de Cantina.

## **29. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**29.1.** Pretende-se com a contratação desse serviço:

29.1.1. Atender a demanda da comunidade do *campus*, buscando oferecer lanches e refeições com a qualidade exigida pelas normas sanitárias de âmbito federal, estadual e municipal, e a preços módicos;

29.1.2. Estimular ações de educação alimentar, gerando novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, colaborando com a eficiência no processo ensino-aprendizagem; promovendo ainda, um espaço de convivência e integração dos usuários.

29.1.3. Contribuir para a saúde de toda comunidade acadêmica, uma vez que diversos



estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas, evitando distúrbios metabólicos e priorizando os hábitos saudáveis.

29.1.4. Evitar o deslocamento desnecessário para alimentação, gerando economia em vários aspectos e maior comodidade para os usuários do Instituto.

29.1.5. Satisfação do público em geral mediante a oferta com qualidade dos serviços prestados.

Linhares – ES, 31 de janeiro de 2022.

### **Equipe de Planejamento da Contratação**

Portaria nº 20, de 25 de janeiro de 2021

Joceli Chiabai Giuberti – SIAPE: 1918564

Julcimar Guerra do Nascimento – SIAPE: 1918581

Valdemar de Moura Costa – SIAPE: 2325713

Rafael Vaccari – SIAPE: 1589070

Alberione dos Santos – SIAPE: 1959277

Giovanni D'Assunção Silva – SIAPE: 1168513