

Termo de Referência 1/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2025	158381-INST.FED DE ALAGOAS /CAMPUS MACEIO	CLAUDIA SUZANA CORREIA LIMA FIALHO	28/01/2025 17:02 (v 1.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23041042703/2024-18

1. Condições gerais da contratação

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

CONTRATAÇÃO DIRETA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO MÉDIA E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS

CAMPUS MACEIÓ

(Processo Administrativo nº 23041.042703/2024-18)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O objetivo da presente licitação visa escolher a proposta mais vantajosa para a concessão onerosa de espaço público, objetivando a exploração dos serviços de cantina, para o fornecimento de lanches e refeições rápidas, no Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

CESTA DE CARDÁPIO MÍNIMO A SER OFERECIDO DIARIAMENTE					

ITEM	ORDEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO
	1.1	Sanduíche natural - (Frango ou atum) – pão de forma integral (50g), recheio com no mínimo 40g de frango/atum, tomate (20g), cenoura ralada (5g), e alface (10g).	Unid	1	R\$ 14,93
	1.2	Misto quente: queijo, presunto com pão de forma, francês, "seda" ou "pão redondo", sendo pães de 50g e mínimo de 30g de queijo e/ou presunto.	Unid	1	R\$ 12,45
	1.3	Sanduíche tipo americano, pão redondo 50g, queijo 30g, ovo 50g, salada 20g.	Unid	1	R\$ 17,13
	1.4	Sanduíche tipo passaporte, pão seda ou integral 50g, recheio de carne moída ou frango desfiado (mínimo 60g), tomates em cubo, milho verde/ervilha (mínimo 20g).	Unid.	1	R\$ 17,50
	1.5	Cheese-salada (hambúrguer caseiro, queijo, tomate, alface).	Unid.	1	R\$ 17,00
	1.6	Pão com ovo - pão francês, seda ou pão redondo, sendo o mínimo de pães 50g e 50g de ovo.	Unid	1	R\$ 13,40
	1.7	Pão na Chapa - pão francês, pão de forma ou seda.	Unid	1	R\$ 4,28
	1.8	Pão de queijo sem recheio com no mínimo 80g.	Unid	1	R\$ 7,52
	1.9	Pão de queijo com recheio com no mínimo 80g.	Unid	1	R\$ 19,23
	1.10	Pão de batata sem recheio com no mínimo 80g.	Unid	1	R\$ 7,22
	1.11	Pão de batata com recheio com no mínimo 80g.	Unid	1	R\$ 12,23
	1.12	Pastel de forno, com opções de recheios de carne, queijo, presunto, frango, dentre outros, contendo pouco teor de gordura pesando no mínimo 80g.	Unid	1	R\$ 7,91
				1	

1.13	Empadas com recheio de carne, queijo, presunto, frango, dentre outros, pesando no mínimo 80g.	Unid		R\$ 5,74
1.14	Folhados com recheio de carne, queijo, presunto, frango, dentre outros, pesando no mínimo 80g.	Unid	1	R\$ 6,92
1.15	Esfirras com recheio de carne, queijo, presunto, frango, dentre outros, pesando no mínimo 80g.	Unid	1	R\$ 6,07
1.16	Mini pizza, pesando, no mínimo, 80g (pelo menos três sabores).	Unid	1	R\$ 7,77
1.17	Escondidinho de macaxeira com recheio de carne moída ou frango. Embalagem de no mínimo 250g.	Unid	1	R\$ 22,93
1.18	Coxinha de frango de forno sem recheio. Peso mínimo 80g.	Unid	1	R\$ 6,19
1.19	Coxinha de frango de forno com catupiry. Peso mínimo 80g.	Unid	1	R\$ 7,12
1.20	Biscoito doce sem recheio, pacote de aproximadamente 150g.	Unid	1	R\$ 4,25
1.21	Biscoito salgado, com opção integral. Pacote de aproximadamente 25g	Unid	1	R\$ 4,88
1.22	Torta doce com recheios naturais (frutas) com no mínimo 100g.	Unid	1	R\$ 5,42
1.23	Torta salgada com no mínimo 100g.	Unid	1	R\$ 5,42
1.24	Bolo (simples, coco, cenoura, macaxeira, milho, abacaxi, banana, laranja, formigueiro) com no mínimo 100g	Unid	1	R\$ 12,87
1.25	Omelete com recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos) ou sem . Peso mínimo 120g.	Unid	1	R\$ 16,16
1.26	Tapioca simples sem recheio. Peso mínimo 120g.	Unid	1	R\$ 9,38

1	1.27	Tapioca com recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos). Peso mínimo 120g.	Unid	1	R\$ 18,82
	1.28	Crepioça recheios diversos (doces e salgados, sem adição de embutidos). Peso mínimo 120g.	Unid	1	R\$ 22,93
	1.29	Sopa de Feijão – porção mínima de 400ml	Unid	1	R\$ 15,51
	1.30	Sopa de Legumes – porção mínima de 400ml	Unid	1	R\$ 15,51
	1.31	Sopa de Frango – porção mínima de 400ml	Unid	1	R\$ 15,51
	1.32	Pipoca caseira, em sacos individuais, tamanho médio (14x7cm).	Unid	1	R\$ 3,32
	1.33	Pudins e mousses de peso mínimo 100g.	Unid	1	R\$ 6,08
	1.34	Iogurte natural ou de frutas, no mínimo dois sabores, em embalagens individuais 170g	Unid	1	R\$ 4,69
	1.35	Picolé de frutas (sabores variados, no mínimo três, sem gordura trans).	Unid	1	R\$ 4,12
	1.36	Sorvete de frutas (sabores variados, no mínimo três, sem gordura trans). 01 bola de 70 a 100g.	Unid	1	R\$ 6,42
	1.37	Frutas <i>in natura</i> (mínimo de duas opções, objetivando a escolha e o enriquecimento nutritivo dos mesmos).	Unid	1	R\$ 10,56
	1.38	Salada de frutas, com no mínimo de três frutas, em embalagens descartáveis contendo porção de 200g.	Unid	1	R\$ 8,59
	1.39	Açaí em porções de 300 ou 500ml (embalagens individuais).	Unid	1	R\$ 19,67
	1.40	Suco de frutas naturais (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid	1	R\$ 9,63
		Suco de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de		1	

1.41	sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid		R\$ 5,87
1.42	Suco de frutas naturais (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid	1	R\$ 12,63
1.43	Suco de polpa congelada (preparados com leite). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml.	Unid	1	R\$ 8,67
1.44	Suco Detox (Verde, Amarelo e Vermelho, preparados com: abacaxi, couve, hortelã, gengibre, limão, maçã, cenoura, beterraba e outros) – Copo de 300ml.	Unid	1	R\$ 16,40
1.45	Refrigerante em lata – sabores diversos, incluindo opções diet ou light (350 ml).	Unid	1	R\$ 6,80
1.46	Vitamina de frutas em copos de 300ml, diversos sabores.	Unid	1	R\$ 12,73
1.47	Leite batido com achocolatado em pó com 250ml.	Unid	1	R\$ 10,97
1.48	Água de coco natural.	Unid	1	R\$ 6,34
1.49	Água de coco em copos individuais 200ml.	Unid	1	R\$ 5,11
1.50	Água mineral sem gás em garrafa de 500ml.	Unid	1	R\$ 2,72
1.51	Água mineral com gás em garrafa de 500ml.	Unid	1	R\$ 2,89
1.52	Café com leite integral ou leite desnatado, com ou sem adição de açúcar, 200ml.	Unid	1	R\$ 6,69
1.53	Cafezinho, com ou sem adição de açúcar, 50ml.	Unid	1	R\$ 0,99
1.54	Cafezinho, com ou sem adição de açúcar, 200ml.	Unid	1	R\$ 4,58
1.55	Cappuccino 120 a 180ml (café, leite e achocolatado).	Unid	1	R\$ 6,65

VALOR GLOBAL MÁXIMO ACEITÁVEL	R\$ 543,32
--------------------------------------	-------------------

1. 2. A Cantina deve sempre oferecer opções para alimentos light, diet, para usuários veganos, vegetarianos e também para os que apresentarem intolerância e alergia a lactose e ao glúten.
2. 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 11 (onze) meses, improrrogável, na forma do art. 75, VIII da Lei nº 14.133/2021.

1.3.1. O contrato será encerrado automaticamente quando ocorrer a conclusão do processo licitatório em andamento sob nº 23041.039966/2024-31 para o mesmo objeto ou em 22/12/2025, o que ocorrer primeiro, caso em que deverá ser extinto na data de tal conclusão, com pagamento de valores proporcionais aos meses de competência devidos pela concessionária.

1.4. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

A Dispensa contará com um único item e composto por uma cesta de cardápio mínimo que compreende os produtos e especificações que deverão ser comercializados pela CONCESSIONÁRIA no IFAL/Campus Maceió, conforme detalhamento do cardápio no Anexo II deste Termo de Referência.

CAMPUS	USUÁRIO	QUANTIDADE
MACEIÓ	Servidores /Funcionários	620
	Alunos	5.500
	TOTAL	6.120

2. Fundamentação e descrição da necessidade

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Necessidade/Motivação da Concessão Administrativa de Uso de Bem Público

O Campus Maceió, instituição centenária, oferece cursos de formação básica, técnica, tecnológica, de bacharelado e de licenciatura e acolhe em suas dependências milhares de jovens, oriundos de vários municípios e localidades dentro e fora do estado, e das mais diversas classes sociais, que buscam a necessária qualificação para ingresso no mercado de trabalho. Contudo, não obstante a instituição ser referência no cenário da Educação Alagoana, a retenção e o abandono escolar são graves problemas enfrentados por ela. Neste âmbito, sabe-se que as principais causas para tais problemas deve-se ao grande número de alunos que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica e/ou nutricional, à distância entre sua residência e o Campus e ao déficit de formação na educação fundamental.

Neste contexto, deve-se frisar que um quantitativo significativo de alunos fica mais de um turno no Campus, retornando somente à noite aos seus lares. Tal fato, gera a necessidade destes realizarem suas refeições sem que haja necessidade de deslocamento para locais mais distantes com a finalidade de suprirem sua demanda de lanches ou refeições no Campus. Além disso, outras atividades na área de ensino, pesquisa e extensão também levam a maior permanência dos discentes nas dependências da Instituição. Atualmente, o campus funciona nos três turnos e é frequentado por servidores, terceirizados e visitantes; sendo assim, fundamental a oferta de alimentação para a comunidade acadêmica.

A concessão visa ofertar lanches/refeições rápidas e melhor comodidade aos membros da comunidade acadêmica do IFAL/Campus Maceió, público esse, composto majoritariamente por professores, técnico-administrativos, terceirizados e estudantes de 2º e 3º grau residentes na cidade e interior da capital, além de frequentadores diversos como estagiários ou executando atividades profissionais em trânsito pelas dependências do Campus, entre outros. Também, no campus, são realizadas atividades esportivas, competições e divulgação científica para o público em geral em eventos especiais, além de homenagens, formaturas de turmas e ações recreativas.

Cabe alertar que apesar de o Refeitório Escolar fornecer duas refeições diárias ao público cadastrado no Programa de Alimentação Escolar, PANES, em preços subsidiados e em dois horários distintos, a saber: Almoço: 11h às 13h e Jantar: 17h30 às 19h00, não é possível para este a comercialização de outro tipo de alimentação, como lanches, cafés, ou mesmo refeições em horários além desses estabelecidos para almoço e jantar.

Diante da existência de infraestrutura compatível para o funcionamento da cantina no Campus e necessidade em ofertar produtos de qualidade com cardápios diversificados, com opções de lanches para os alunos, servidores, terceirizados e demais públicos visitantes, sem que haja necessidade de deslocamento para outros locais mais longínquos, faz-se necessária a contratação, na modalidade privada, dos serviços supracitados. Vislumbra-se, na concessão proposta, uma possibilidade de que os usuários dos serviços, oferecidos pelo IFAL/Campus Maceió, 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 suas demandas de lanches ou refeições rápidas.

Tendo em vista a natureza do objeto em questão, a presente contratação é enquadrada como concessão administrativa de uso de bem público por ser a mais adequada dentre os diversos tipos de outorga de uso existentes no sistema administrativo brasileiro, conforme bem analisou a equipe de auditoria da SECEX-3 - 3ª Secretaria de Controle Externo:

Pelo exposto, podemos concluir que a modalidade de outorga aplicável a restaurantes e lanchonetes é 'concessão administrativa de uso de bem público', ato bilateral, de natureza contratual, pelo qual a Administração Pública 'atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio ao particular, para que o explore segundo sua destinação específica', devendo ser precedida de licitação, conforme entendimento deste Tribunal, proferido na Decisão n.º 585/97 TCU-Plenário. **Acórdão TCU 1443/2006 – Plenário.** (grifo nosso).

Tem-se também o entendimento já consolidado pelo TCU de que a finalidade da concessão deve possuir estreita relação aos objetivos institucionais, a exemplo dos acórdãos:

[...]

A presença de todas essas características - atendimento exclusivo à maior parte dos servidores, prestadores de serviços e demais visitantes do órgão público, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não-concorrencial, no interesse exclusivo da administração - colocam o caráter mercantil da exploração desses espaços públicos como elemento acessório do contrato de concessão de uso de bem público destinado aos restaurantes de autoatendimento. Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário. (grifo nosso)

[...]

Neste passo, registro que a verificação da onerosidade ou não dos contratos de concessão de uso de área pública para funcionamento de restaurantes e lanchonetes deve ser aferida em cada caso concreto, haja vista a possibilidade de outras intercorrências além das suscitadas nos autos, o que inviabiliza, neste momento, a proposição de qualquer orientação normativa. **Acórdão TCU 1443/2006 – Plenário.**

Assim, vê-se que os entendimentos jurisprudenciais acima citados coadunam com o caso concreto, uma vez a futura Concessionária ficará responsável pelo fornecimento diário de lanches e refeições rápidas para o público-alvo a expensas deste, de forma a proporcionar o alcance do objetivo principal da Instituição com a contratação, sendo o preparo e venda efetuados nas dependências da Cantina do Campus Maceió, espaço público da concessão onerosa.

Por fim, percebe-se que há a presença de todas as características citadas nos acórdãos acima: vinculação direta aos objetivos institucionais quanto ao atendimento aos alunos e servidores, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não-concorrencial e no interesse exclusivo da administração, colocando o caráter mercantil da exploração dos espaços públicos como elemento acessório do Contrato de

Concessão, justificando, portanto, a concessão administrativa de uso, uma vez que a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela concessionária.

Assim, essa contratação objetiva apoiar o IFAL no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches e refeições rápidas nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, em suas instalações onde há expressivo fluxo de alunos e servidores que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão de área a ser explorada por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

2.2. Da situação emergencial e do risco de prejuízo

2.2.1. Salvo melhor juízo, entende-se que o caso em tela amolda-se à contratação direta permitida no art. 75, inciso VIII, da Lei 14.133, de 2021, que assim dispõe:

Art. 75. É dispensável a licitação:

[...]

VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

[...]

§ 6º Para os fins do inciso VIII do caput deste artigo, considera-se emergencial a contratação por dispensa com objetivo de manter a continuidade do serviço público, e deverão ser observados os valores praticados pelo mercado na forma do [art. 23 desta Lei](#) e adotadas as providências necessárias para a conclusão do processo licitatório, sem prejuízo de apuração de responsabilidade dos agentes públicos que deram causa à situação emergencial.

2.2.2. Entendemos ser urgente a necessidade de fornecimento de lanches e refeições rápidas, por intermédio da concessão de área, considerando que a **vigência do Contrato nº 10/2016 encerrou-se em 22/12/2024, sem possibilidade de prorrogação**, dado o período legal máximo permitido pelo art. 57, inciso II, da Lei 8.666, de 1993 e que o Campus Maceió apenas dispõe de um restaurante que possui a finalidade de fornecer almoço e jantar ao público alvo da política estudantil, não sendo possível a comercialização de outro tipo de alimentação, como lanches, cafés, ou mesmo refeições em horários além daqueles estabelecidos para almoço e jantar. O Campus tem aproximadamente 5.500 (cinco mil e quinhentos mil) discentes, mais docentes, técnicos

administrativos e terceirizados, os quais são aproximadamente 620 (seiscentos e vinte), totalizando 6.120 potenciais demandantes dos serviços pleiteados nessa concessão.

2.2.3. Frisa-se que o Campus Maceió já iniciou os trâmites licitatórios para uma nova concessão de forma contínua (processo nº 23041.039966/2024-31), porém, o mesmo requer considerável tempo para a sua total conclusão, estimando-se que a finalização de todos as providências legais necessárias à execução dos serviços por parte de uma nova concessionária seja meados de 2025, tempo este incompatível com o planejado para o bom andamento da missão institucional do Campus Maceió, podendo dessa forma, incorrer na interrupção da prestação do serviço que é considerado contínuo, conforme a Portaria Normativa nº 8/IFAL, de 16 de março de 2022, em seu art. 1º, parágrafo único, inciso XXXI, trazendo grandes prejuízos pela possibilidade de comprometer as condições de permanência e conclusão dos discentes com êxito, bem como dificultar o acesso a este tipo de alimentação pelos servidores e demais colaboradores.

2.2.4. Desta forma, se faz necessária uma nova contratação, de forma emergencial, dada rapidez dos trâmites processuais e sem comprometer o cumprimento da missão institucional, pelo prazo de **11 (onze) meses ou até a finalização da licitação em andamento.**

2.3. Do prestador de serviço e da justificativa da escolha:

2.3.1. A prestadora indicada para a prestação dos serviços, Empresa VANDEBILTO SARMENTO MAGALHÃES, foi a empresa consultada que propôs o menor custo global para a cesta de cardápio mínimo e que concordou com o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência, sendo assim a proposta mais vantajosa para a Administração.

2.3.2. Por fim, além de ter apresentado o orçamento mais vantajoso, a empresa indicada possui total habilitação jurídica e fiscal para a contratação, requisito legal indispensável às contratações públicas de modo geral.

2.4. Dados da Concessionária:

Razão Social: VANDEBILTO SARMENTO MAGALHÃES

Nome fantasia: V LANCHES

CNPJ: 10.775.183/0001-70

Município: Rio Largo UF: AL

Telefone: (82) 99124-4300

E-mail: vandebilto@hotmail.com

Contato (representante): Vandebildo Sarmiento Magalhães

Valor global do cardápio mínimo: **R\$ 300,00 (Trezentos reais)**

2.5. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10825373000155-0-000012/2024;
- II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023;
- III) Id do item no PCA: 88;
- IV) Classe/Grupo: 721;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158381-4/2024.

3. Descrição da solução como um todo

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos Requisitos da Contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, somados aos requisitos descritos abaixo.

Sustentabilidade

4.2. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.2.1. Cumprir a legislação sanitária em vigor, com ênfase na abaixo relacionada, restando certo que a paralisação das atividades ou a interdição das instalações em decorrência de Auto de Infração poderá constituir motivo suficiente para a rescisão do Contrato:

4.2.1.1. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998 e dá outras providências;

4.2.1.2. Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei no 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, cria o Comitê Interministerial da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Comitê Orientador para a Implantação dos Sistemas de Logística Reversa, e dá outras providências;

4.2.1.3. Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

4.2.1.4. Resolução nº 33 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), de 9 de novembro de 1977, que estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento;

4.2.1.5. Portaria Interministerial n.1.010 de 8 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;

4.2.1.6. Resolução N°12/CS, de 15 de abril de 2019 que aprova a Regulamentação que dispõe sobre a Promoção à Alimentação Adequada e Saudável no âmbito do Ifal;

4.2.2. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em questão, devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula no item anterior e neste Termo de Referência, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, e atualizações posteriores, compreendendo também o Código de Defesa do Consumidor.

4.2.3. Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

4.2.3.1. Vazamentos nas torneiras;

4.2.3.2. Vazamentos de gás;

4.2.3.3. Lâmpadas queimadas ou piscando;

4.2.3.4. Tomadas com defeito;

4.2.3.5. Fios desencapados;

4.2.3.6. Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

4.2.4. Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT.

4.2.5. No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a CONCESSIONÁRIA deverá:

4.2.5.1. Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponíveis no mercado distribuidor;

4.2.5.2. Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas;

4.2.5.3. Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional;

4.1.5.4. Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução;

4.2.5.5. Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos;

4.2.5.6. Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999;

4.2.5.7. Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987;

4.2.5.8. Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979;

4.2.5.9. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.2.5.10. Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool;

4.2.5.11. Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.

4.2.6. Observar, no que diz respeito à poluição sonora, que os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de equipamentos com o Selo Ruído (INMETRO) ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), com o indicativo mínimo do nível 02 de potência sonora, conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012 e da NBR 10.151 (ABNT, 2000), em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e utilizar tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

4.2.7. Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

4.2.8. Destinar óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

4.2.9. Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).

4.2.10. No que couber, solicita-se que a CONCESSIONÁRIA adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, quando da execução dos serviços de cantina, conforme previsto na IN SLTI/MPOG n.º 01, de 19/01/2010, tais como:

4.1.10.1. use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.1.10.2. adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.1.10.3. observe a Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) n.º 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

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

4.1.10.5. realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.2.11. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

4.2.12. Fornecer copos para bebidas biodegradáveis ou de material lavável (inox ou vidro) - as bebidas quentes deverão ser colocadas em copos térmicos biodegradáveis.

4.2.13. Fornecer embalagens de papel para os lanches - não deverá ser ofertado canudinho, a menos que seja biodegradável.

4.2.14. Quanto ao manejo dos resíduos:

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

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

4.2.14.3. Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos e o descumprimento de normas ambientais constatadas durante a execução do Contrato será comunicado pelo IFAL/Campus Maceió ao órgão de fiscalização do Município, do Estado ou da União.

4.2.15. Quanto ao Uso Racional da Água:

4.2.15.1. Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

4.2.15.2. Devem ser adotados mecanismos que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

4.2.15.3. Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc. ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc. quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

4.2.16. Quanto à Eficiência Energética:

4.2.16.1. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

4.2.16.2. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

4.2.16.3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

4.2.18.4. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, etc;

4.2.16.5. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

4.2.16.6. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo CONCEDENTE.

4.2.17. Adotar medidas de gerenciamento adequado para resíduos sólidos, líquidos e outros conforme Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, cria o Comitê Interministerial da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Comitê Orientador para a Implantação dos Sistemas de Logística Reversa, e dá outras providências.

4.2.18. A concessão está em consonância com o Plano de Logística Sustentável do IFAL, que contempla em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compras de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico.

4.2.19. Sempre que possível a CONCESSIONÁRIA deverá dar preferência a aquisição de produtos advindos da agricultura familiar local e regional.

Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, visto tratar-se de concessão administrativa de espaço público visando a exploração de serviços de cantina, conforme indicado no Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.5. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, é facultado aos licitantes realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda-feira a sexta-feira, das 09 às 17 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo e-mail: dae.maceio@ifal.edu.br ou pelo telefone/whats (82) 99307-0725, podendo sua realização ser comprovada por:

Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017 e Anexo IV do Termo de Referência ou caso opte por não realizá-la, deverá emitir Declaração de Dispensa de Vistoria Técnica na qual atestará que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o IFAL/Campus Maceió, na forma do Anexo V deste Termo de Referência.

4.6. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.7. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.8. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.9. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.10. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 8 dias úteis, a contar da assinatura do contrato;

5.1.2. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

5.1.2.1. O fornecimento de produtos deverá utilizar como base a tabela com os itens mínimos do cardápio obrigatório que a Contratada deverá fornecer apresentada pela CONCESSIONÁRIA na dispensa de licitação, constante no Anexo I deste Termo de Referência.

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

5.1.2.3. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer produtos não contidos no cardápio mínimo, cujo preço será verificado mediante **pesquisa de mercado** e apresentado à CONCEDENTE para apreciação prévia e caso autorizada para disponibilização aos usuários poderão ser incorporados ao cardápio mínimo inicial.

5.1.2.3.1. A Cantina deve sempre oferecer opções para alimentos light, diet, para usuários veganos, vegetarianos e também para os que apresentarem intolerância e alergia a lactose e ao glúten.

5.1.2.3.2. Os cardápios impressos com a relação de produtos ofertados para os usuários deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido, seu potencial alergênico, de modo claro e eficiente. Por exemplo: “este

alimento contém leite de vaca, soja, glúten”, dentre outras observações necessárias, conforme resoluções da ANVISA (2015) a respeito da rotulagem de alimentos alergênicos.

5.1.2.4. O IFAL/Campus Maceió vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda, exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da concessão administrativa de uso.

5.1.2.5. Atendendo à Portaria Interministerial n.1.010 de 8 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional, os itens abaixo listados é proibido no ambiente escolar, bem como o incentivo ao consumo de alimentos com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, por meio de exposição em vitrines, cartazes de propagandas e formação de combos promocionais, com os seguintes produtos:

- a) balas, pirulitos e gomas de mascar;
- b) refrigerantes, sucos artificiais e refresco em pó industrializado;
- c) salgadinhos industrializados (tipo chips);
- d) salgados fritos;
- e) pipocas industrializadas (ou pipocas de micro-ondas);
- f) Biscoitos recheados; e
- g) Biscoitos salgados tipo aperitivo e amendoim salgado ou doce.

5.1.2.6. Na cantina, é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante(s), sistema(s) sonoro(s) e/ou congênere(s), que produzam) som(ns) e /ou ruído(s), prejudiciais) ao andamento das aulas;
- b) A guarda e/ou depósito de produto(s) e/ou material(is) perigoso(s), inflamável(is), explosivo(s), corrosivo(s), tóxico(s) e/ou que exalam) forte odor;
- c) Comercialização, guarda e/ou depósito de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e de bebidas energéticas;
- d) Comercialização, guarda e/ou depósito de cigarros, inclusive eletrônicos, remédios e qual(is) quer produto(s) tóxico(s);
- e) Comercialização de produtos relacionados quaisquer tipos de jogos de azar, bilhetes lotéricos e caça niqueis;
- f) Divulgação de materiais pornográficos e afins;
- g) Propagandas político-partidárias e congêneres;
- h) Veiculação de anúncios e/ou textos que sejam notadamente discriminatórios;
- i) Divulgação da lanchonete, devendo as propagandas dos produtos comercializados na Cantina restringir-se às dependências do Campus, mediante aprovação da Fiscalização.

5.2. Dos Preços dos produtos e da forma de pagamento

5.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços DEVIDAMENTE APROVADA PELA CONCEDENTE, em que conste todos os produtos comercializados;

5.2.2. O valor dos lanches será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA;

5.2.3. A cobrança dos valores relativos à venda dos produtos aos usuários do espaço é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores;

5.2.4. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte, independente da forma de pagamento em dinheiro ou cartão, sendo vedada a cobrança de valor mínimo de compra, nem poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;

5.2.5. Os lanches deverão ser pagos exclusivamente no caixa, não podendo os manipuladores de alimento também manipular dinheiro;

5.2.6. A CONCESSIONÁRIA deverá prover-se de suficiente número para troco para atender prontamente aos consumidores, nos casos de pagamento em espécie;

5.2.7. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito, débito e pix, sem acréscimo no valor cobrado, por meio de, pelo menos, duas bandeiras de cartão.

Local e horário da prestação dos serviços

5.3. Os serviços serão prestados na área da Cantina localizada no seguinte endereço: Avenida do Ferroviária, 530, Centro, Maceió/AL, Cep: 57020-600.

5.4. O atendimento aos usuários da Cantina deverá ocorrer de **segunda a sexta-feira, no horário das 08h00 às 21h00**, facultada a flexibilização dos horários nos finais de semana em que por ventura haja dias letivos.

5.5. O serviço será interrompido nos meses de férias e recesso escolar, assim como na eventualidade de paralisação ou suspensão do calendário escolar em virtude de greve, ocupações ou quaisquer outras situações em que haja diminuição do número de discentes do campus;

5.5.1. O funcionamento durante o período de férias e recesso escolares, poderá ocorrer caso haja interesse da Concessionária e mediante prévia solicitação aos Fiscais do Contrato;

5.6. A carga, descarga, movimentação e abastecimento de suprimentos na Cantina poderá ocorrer de segunda a sexta, das 06h00 às 18h00;

5.7. A Concessionária terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura e 30 (trinta) minutos após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de tolerância;

5.8. A critério do Campus Maceió, poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de 2 (dois) dias antes da ocorrência.

Rotinas a serem cumpridas

5.9. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.9.1. A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela Direção-Geral do Campus;

5.9.2. A Concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente e autorizado pela Direção-Geral do *Campus Maceió*;

5.9.3. A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo Campus exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção do espaço, bem como de seus bens e produtos;

5.9.4. A Concessionária não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a Concedente;

5.9.5. Os alimentos devem ser servidos em condições adequadas, preparados com gêneros de primeira qualidade, com apresentação dentro dos padrões conforme a legislação vigente para as boas práticas para alimentos;

5.9.6. Deverá ser utilizada somente água potável para a manipulação dos alimentos. A potabilidade da água deve ser atestada trimestralmente mediante laudos laboratoriais, sendo, portanto, a Contratada responsável pelas despesas dos exames laboratoriais;

5.9.7. Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser mantidos em balcão frigorífico específico com refrigeração até 5°C. E alimentos em manutenção a quente devem ser em temperatura no mínimo a 60°C;

5.9.8. Não será permitido o reaproveitamento de preparações quentes e refrigeradas de uma refeição para outra, devendo obrigatoriamente descartar os restos dos alimentos que foram preparados e servidos para os usuários ou os que ultrapassaram os limites seguros de tempo e temperatura, mesmo não tendo sido servidos, impedindo sua reutilização;

5.9.9. Os alimentos, bebidas, produtos e serviços devem ser adequados e seguros para o consumo, em atendimento às condições higiênicas/sanitárias e ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (aprovado pela RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC nº 52/2014 de 29 de setembro de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária /ANVISA);

5.9.10. A Concedente, a qualquer momento, poderá periciar os produtos fornecidos e/ou acompanhar o serviço prestado, bem como solicitar providências, se necessárias;

5.9.11. Os alimentos devem ser armazenados, preparados, mantidos e servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas para consumo, segundo resolução - RDC n.216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, com gêneros de primeira qualidade, ótima apresentação e sabor agradável;

5.9.12. Os alimentos preparados pela CONCESSIONÁRIA, como salgados, devem ser consumidos no dia do preparo, e os embalados (sobremesas, mini-pizza, sanduíche natural, salada de frutas e outros), bolos e tortas devem conter: nome do produto, prazo de validade e data de fabricação;

5.9.13. Caso a CONCESSIONÁRIA adquira salgados de terceiros, estes devem ser entregues congelados, seguindo as recomendações técnicas de controle higiênico-sanitário de alimentos, e devem conter: nome do produto, prazo de validade e data de fabricação. Outros alimentos adquiridos por terceiros como tortas, bolos, sanduíche natural e sobremesas, devem ser acondicionados e transportados em condições de controle higiênico-sanitária conforme legislação vigente para alimentos, ficando a CONCESSIONÁRIA encarregada de realizar visitas técnicas às empresas fornecedoras, bem como lhe exigir que cumpram as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos;

5.9.14. A CONCESSIONÁRIA deve seguir a Resolução nº 12/CS de 15 de abril de 2019, que aprova a regulamentação que dispõe sobre a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável no âmbito do Instituto Federal de Alagoas/IFAL, bem como suas atualizações posteriores;

5.9.15. Fornecer os lanches dentro das melhores exigências de higiene e técnicas culinárias, não se admitindo alimentos reaproveitados ou preparados no dia anterior. A concedente responsabiliza-se pelo(s) dano(s) causado(s) ao(s) usuário(a)s, quando, comprovadamente, for(em) decorrente(s) da ingestão de alimento(s) deteriorado(s);

5.9.16. O fiscal de contrato titular e/ou substituto ou na ausência destes poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem;

5.9.17. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir ao Fiscal de Contrato livre acesso a todas as áreas da Cantina (cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela CONCEDENTE e agendada junto à CONCESSIONÁRIA;

5.9.18. A fiscalização da CONCEDENTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;

5.9.19. A Concessionária, além do fornecimento da mão de obra e dos equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços de exploração da lanchonete do Campus Maceió, fica obrigada a:

5.9.19.1. Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições da habilitação e da proposta, efetuando, com zelo e destreza, os serviços objeto da Concessão;

5.9.19.2. Cumprir as orientações da Concedente, visando o fiel desempenho das atividades especificadas;

5.9.19.3. Prestar esclarecimentos, atender e solucionar reclamações eventualmente formuladas;

5.9.19.4. Responsabilizar-se pelas instalações físicas da lanchonete, assumindo, sob suas expensas, danos ao piso, revestimentos, paredes, torneiras, pias, portas, fechaduras, janelas, tomadas elétricas e afins, assumindo a Concessionária todo(s) e qual(is)quer dano(s) e/ou desvio

(s) ocasionado(s) por seus funcionários e/ou prepostos ao patrimônio do IFAL – Campus Maceió, respondendo, também, por qual(is)quer sinistro(s) que venha(m) a vitimar seus funcionários;

5.9.19.5. Apresentar, com periodicidade mensal, à Concedente, comprovante de pagamento da respectiva taxa de Concessão de Uso referente à lanchonete;

5.9.19.6. Submeter-se à fiscalização dos serviços pelo Fiscal do Contrato, bem como responder e atender às suas solicitações;

5.9.19.7. A Concessionária obriga-se a prover o objeto licitado rigorosamente de acordo com as especificações da Concedente e com a proposta apresentada;

5.9.19.8. Responder pelos ônus decorrentes da pactuação objeto desta licitação, desde salários, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outro(s) que venham(a) a incidir sobre o contrato;

5.19.9. Efetuar o Controle de Qualidade dos alimentos e serviços sob sua responsabilidade, realizando novo preparo e substituição integral dos alimentos constantes do cardápio, considerados sem condições/impróprios para consumo pelo Fiscal Técnico do Contrato ou seu Substituto;

5.9.19.10. Manter, nas dependências da Lanchonete, equipe de funcionário(a)s em efetivo suficiente, de forma a proporcionar atendimento compatível com a demanda dos serviços;

5.9.19.11. Disponibilizar equipe de funcionários devidamente identificada e uniformizada, devendo fornecer, no mínimo, 02 (dois) uniformes completos para cada funcionário(a);

5.9.19.12. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente cessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA, bem como a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;

5.9.19.13. Nos horários de pico de atendimento, como nos intervalos das aulas e almoço, a CONCESSIONÁRIA deverá adequar ou aumentar a capacidade de atendimento e de cobrança no caixa à demanda dos usuários, a fim de evitar filas que causem o atraso para retorno às aulas ou impossibilitem o consumo dos produtos em função do curto período de tempo. Entre 11:30 e 13:30 deve ser mantido número suficiente de pessoas para atender o público, não sendo permitido a redução na qualidade do atendimento com a justificativa de ser horário de almoço.

5.9.20. Não será permitido ceder ou transferir, a terceiros, a qualquer título e sob qualquer hipótese, a presente Concessão Onerosa de Uso, bem como subcontratar, emprestar ou sublocar a Cantina, no todo ou em parte ou, sob qualquer alegação ou pretexto, permitir a terceiros o uso desta, ainda que com a mesma finalidade;

5.9.21. Após a assinatura do contrato e antes do início das atividades a Concessionária deve comprovar a capacitação de, no mínimo 30 (trinta) horas, por meio de certificado emitido no período máximo de 12 (doze) meses, de todos seus colaboradores com os seguintes temas:

I - Boas práticas de manipulação de alimentos em serviços de alimentação e Nutrição;

II - Contaminantes alimentares;

III - Doenças transmitidas por alimentos;

IV - Métodos adequados de preparo de alimentos para promoção da saúde;

V - Higiene e saúde dos manipuladores;

VI - Contaminação cruzada; Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Das Normas de Higiene e Higienização

5.9.22. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e os empregados que manipulam alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários, conforme recomendações da legislação pertinente, e as disposições abaixo relacionadas:

5.9.22.1. Conservar o uniforme sempre limpo e completo;

5.9.22.2. Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;

5.9.22.3. Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

5.9.22.4. Não levar para a cantina objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc;

5.9.22.5. É terminantemente proibido fumar dentro da cantina e uso de aparelhos celulares nos espaços e em atividades de manipulação de alimentos;

5.9.22.6. Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

5.9.23. Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

5.9.24. Deverá responsabilizar-se pela manutenção da higienização diária nas dependências da cantina, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela CONCEDENTE, a expensas da CONCESSIONÁRIA;

5.9.25. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante;

5.9.26. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

5.9.27. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações deverão utilizar avental e Equipamentos de Proteção Individuais EPI's apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e realizá-lo em horários distintos;

5.9.28. Os custos com materiais de higiene e limpeza (ex: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool gel, saneantes, desinfetantes, detergentes, etc.), serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.9.29. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

5.9.29.1. Varrer a seco nas áreas de manipulação;

5.9.29.2. Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.

5.9.29.3. Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza.

5.9.30. A higienização e boa conservação dos móveis, equipamentos e do local como um todo é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.9.31. No caso de período de pandemia, a empresa deverá respeitar as orientações de órgãos e autoridades de saúde quanto às práticas de higienização, manipulação de alimentos, bem como fazer uso de álcool 70 para limpeza do ambiente, móveis e utensílios, exigir o uso de máscaras pelos usuários do espaço cedido e disponibilizar no balcão recipientes com álcool em gel 70 para a higienização das mãos e outras possíveis recomendações para controle dentro da Cantina.

5.9.32. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e conservação da área total da Cantina, conforme a metragem cedida.

5.9.33. Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela CONCESSIONÁRIA deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a CONCESSIONÁRIA encarregada de realizar visitas técnicas às empresas fornecedoras, bem como lhe exigir que cumpram as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

5.9.34. A CONCESSIONÁRIA não poderá em hipótese nenhuma utilizar insumos que não atendam ao padrão de qualidade estabelecido neste Termo de Referência.

DAS INSTALAÇÕES

5.10. O espaço público destinado à instalação da cantina no IFAL/Campus Maceió possui uma área coberta padrão de **93,88m²**, conforme planta baixa no Anexo III.

5.11. A CONCESSIONÁRIA poderá, caso julgue necessário e, após anuência da CONCEDENTE, adequar o espaço de acordo com a sua necessidade de uso, não sendo permitidas alterações estruturais na edificação.

5.12. As adequações que a CONCESSIONÁRIA julgar necessárias, somente poderão ser realizadas, mediante autorização expressa da Fiscalização do Contrato do IFal/Campus Maceió.

5.13. Esta manutenção deve ser feita conforme necessidade/validade, a qual deve ser avaliada por meio de monitoramento e pode ser exigida pela fiscalização do contrato.

5.14. É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações hidráulicas e elétricas sem prévia autorização da Fiscalização, e após análise do setor competente (Departamento de Infraestrutura e Manutenção - DIM), devendo as despesas correrem por conta da CONCESSIONÁRIA, sem direito a ressarcimentos ou compensações.

5.15. Os custos com manutenção de instalações (ex: caixas de gordura, troca de lâmpadas) e sistemas (ex: água, esgoto, elétrico, frigorígeno, aquecimento, climatização, exaustão, etc.), bem como da estrutura física da cantina (pintura e conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos) serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.16. A CONCESSIONÁRIA é responsável pela organização do layout e decoração para tornar o ambiente funcional, agradável e aconchegante e a organização do espaço deverá ser aprovada pela fiscalização, a fim de não comprometer a saúde dos coladores da Concessionária.

5.17. As benfeitorias, para serem realizadas pela licitante vencedora, nas dependências da cantina, dependerão de prévia e expressa autorização da Direção-Geral do IFAL Campus Maceió e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização de qualquer título.

5.18. Também são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as adequações exigidas pelos órgãos de fiscalização (vigilância sanitária, bombeiros, prefeitura municipal e outros).

5.19. Também são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, conforme disposto no item 5.14 deste Termo de Referência.

5.20. A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

5.21. Em caso de qualquer dano ou avaria na cantina, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal administrativo designado pelo IFAL, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

5.22. A CONCESSIONÁRIA deverá manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação no prazo de **7 dias úteis**, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, após laudo de vistoria, incluindo a pintura nas mesmas cores e no padrão da original.

5.23. A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio.

DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

5.24. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir por ambas as partes um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos

mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário.

5.24.1. Deverá ser dedetizado, pelo menos a cada 6 (seis) meses ou sempre que a Concessionária julgar necessário, os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde, e atestem a certificação do serviço.

5.24.2. A Contratada deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, e deverá proceder acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios, preferencialmente aos domingos.

5.24.3. Cabe a contratante realizar o controle de vetores e pragas urbanas nos arredores da unidade de alimentação e nutrição com a mesma periodicidade exigida para a contratada.

5.24.4. 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, bem como atender às exigências e normas sanitárias estabelecidas pelas RDC ANVISA 275/2002, 216/2004, Portaria CVS 05/2013 e demais que porventura estejam vigentes.

5.24.4.1. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

5.24.4.2. A contratada ficará responsável pela preparação do local para os procedimentos de controle de pragas providenciando a retirada dos alimentos, equipamentos, dos utensílios etc; e quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes, obedecendo aos prazos previstos da aplicação dos produtos.

5.24.4.3. Todo procedimento deve ser comunicado ao fiscal de contrato com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis.

Materiais a serem disponibilizados

5.25. A CONCESSIONÁRIA terá ao seu dispor a área especificada para a cantina.

5.26. Para a perfeita execução dos serviços, a Concessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos e utensílios considerados indispensáveis ao pleno funcionamento da cantina, sem prejuízo de outros materiais, equipamentos e utensílios necessários à sua operação.

5.27. A empresa deverá suprir todas as necessidades de equipamentos, mobiliários e utensílios, por suas custas, todos necessários ao bom funcionamento da cantina e para o atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.

5.28. A empresa concessionária deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos, mobiliários e utensílios definidos na tabela abaixo:

ITEM	QUANTIDADE
Espremedor de frutas	01
Geladeira	01
Freezer	01
Sanduicheira ou Chapa quente	01
Liquidificador	01
Micro-ondas	01
Vitrine quente	01
Vitrine fria	01
Utensílios de cozinha (panelas, porta-guardanapos, paliteiros, saleiros, bisnagas para molhos)	*
Pratos de louça	*
Descartáveis (talheres, copos e pratos)	*
Refresqueira	01
Fogão	01
Coifa	01
Exaustor	01
Recipiente com álcool gel ou líquido para limpeza das mãos.	*

OBS: Materiais e equipamentos de responsabilidade da Concessionária

5.29. Os materiais próprios que a CONCESSIONÁRIA trouxer, julgando necessários ao bom desempenho das atribuições, deverão ser identificados com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure suas identificações.

5.29.1. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis instalados, fixados e/ou incorporados ao prédio, destinados ao uso da cantina permanecerão de propriedade da CONCESSIONÁRIA;

5.29.2. A Concessionária emitirá uma relação precisa com todos os bens móveis, de sua propriedade, a ser apresentada ao IFAL, por ocasião da implementação da cantina;

5.29.3. Somente os bens relacionados, conforme anterior, poderão ser removidos pela Concessionária do espaço objeto desta Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização do IFAL.

5.30. A CONCESSIONÁRIA deverá requerer formalmente ao CONCEDENTE, autorização para adentrar com os materiais nas dependências do Campus.

5.31. Os possíveis materiais fornecidos pela CONCEDENTE deverão apresentar bom estado de conservação e estarem em perfeitas condições de uso.

5.32. Os bens constantes que possam ser incorporados no Termo de Responsabilidade serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA durante vigência do contrato, com a obrigatoriedade da devolução após o término do prazo de vigência nas mesmas condições e quantidades, comprovadas por meio de revisão a ser realizada pela Coordenação de Patrimônio do campus.

5.33. A Administração poderá requerer os bens cedidos, os quais deverão ser entregues nas mesmas condições no prazo máximo de 15 (quinze) dias consecutivos a partir da comunicação.

5.34. Caso se verifique extravio do material, deverá ser substituído por um novo, de mesma marca e modelo.

5.35. Caso não esteja mais disponível no mercado produto com mesma marca e modelo, deverá ser adquirido outro de características técnicas e qualidade similares, mediante aprovação da Fiscalização.

5.36. Todos os reparos, manutenções preventivas e corretivas e demais atividades de conservação dos equipamentos será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

5.37. Quanto à realização de compra e reposição de equipamentos é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:

5.37.1. Adquirir, instalar, manter e conservar às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao funcionamento para prestação dos serviços de cantina, conforme estabelecido neste Termo de Referência de Concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato em até 07 dias úteis;

5.37.2. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido à CONCEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros;

5.37.3. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura da presente concessão.

5.38. Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CONCESSIONÁRIA deverá ser precedida de comunicação à Coordenadoria de Segurança e identificação na portaria do Campus, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada ao CONCEDENTE.

5.39. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de pôr em risco a cantina e a integridade física das pessoas.

5.40. Caso a CONCEDENTE disponha de mesas e cadeiras, será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA mantê-las sempre limpas, bem-dispostas e organizadas, sendo sua higienização de exclusiva obrigação da CONCESSIONÁRIA.

5.41. A área destinada para disposição das mesas e cadeiras, bem como de lixeiras para resíduos dos comensais da cantina, será informada pela fiscalização administrativa do contrato diretamente à CONCESSIONÁRIA antes do início das atividades.

5.42. As geladeiras e freezers devem ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação.

Dos Materiais Disponibilizados Gratuitamente:

5.43. O serviço de Cantina deverá ter disponível, gratuitamente, em quantidades adequadas, os seguintes materiais:

- a) guardanapos de papel;
- b) açúcar (sachê);
- c) adoçante (sachê);
- d) canudo biodegradável (embalagem individual);
- e) pás para misturar bebidas;
- f) ketchup (sachê);
- g) mostarda (sachê).

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.44. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.44.1. Para fins de avaliação por parte da CONCESSIONÁRIA do volume de lanches possíveis de serem comercializados, apresenta-se, conforme tabela abaixo, o quantitativo de servidores e alunos por Campus:

CAMPUS	USUÁRIO	QUANTIDADE
--------	---------	------------

MACEIÓ	Servidores/ Funcionários Terceirizados	620
	Alunos	5.500*
	TOTAL	6.120

*Vide item 5.44.2.

5.44.2. Salienta-se que o Campus Maceió presta atendimento aos alunos por meio do Programa de Alimentação e Nutrição Escolar – PANES do IFAL no qual os mesmos são atendidos no refeitório, conforme especificação abaixo:

5.44.2.1. Almoço - 550 alunos/dia;

5.44.2.2. Jantar – 230 alunos/dia.

5.44.3. As atividades acadêmicas no campus Maceió, atendendo ao que determina a LDB, totalizam em média **200 (duzentos) dias letivos durante todo o ano de 2025**, os quais devem ser atendidos pelo serviço de cantina. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE deverá cientificar a CONCESSIONÁRIA, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias.

5.44.4. É válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar o campus, porém o consumo de qualquer produto na cantina é de livre e espontânea decisão de cada pessoa. O IFAL/Campus Maceió não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.

5.45. O preço a ser praticado para os produtos da cantina deverá seguir a tabela de preços indicada pela empresa vencedora na proposta de preços;

5.46. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas, sendo admitido o REAJUSTE dos preços dos lanches, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta.

5.47. Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para cálculo do reajuste.

5.48. Incumbirá à empresa a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, juntando-se os respectivos documentos para comprovar que os novos valores estão compatíveis com os preços de mercado, que será analisado pelo Campus.

5.49. Sempre que houver reajuste nos preços a CONCESSIONÁRIA deverá divulgar a tabela de preços atualizada e DEVIDAMENTE APROVADA PELA CONCEDENTE em local visível por um período de **8 (oito) dias corridos anteriores a cobrança dos novos valores** para que o público-alvo tome conhecimento da alteração dos preços.

5.50. Será cobrado um valor fixo mensalmente relativa à concessão do uso do espaço público.

5.50.1. O valor mensal a ser pago pela Concessionária, pelo uso do espaço da cantina do Campus, será de acordo com o quadro abaixo:

	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR MENSAL DA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO
CAMPUS MACEIÓ	CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE CANTINA PARA FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES RÁPIDAS	15210	Mês	R\$ 5.700,00

5.50.1.1. O valor a ser pago a título de concessão de uso, foi definido objetivamente através de vistoria técnica e resultante da Avaliação Imobiliária realizada por Engenheiro Civil e de Segurança do trabalho capacitado e pertencente ao quadro permanente IFAL, conforme previsão e diretrizes contidas na legislação pertinente, culminando em Laudo de Avaliação de Áreas destinadas à Concessão Onerosa de Uso de Bem Público.

5.50.1.2. O valor de uso da área de concessão poderá ser reajustado anualmente, após o curso de 12 meses, contados da data limite para apresentação da proposta, devendo os demais reajustes serem efetuados quando se completarem períodos múltiplos de um ano, contados sempre desse marco inicial, sendo utilizado para tanto o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M). Fica estabelecido que na hipótese de modificação do índice será adotado como substituto aquele definido pelo Governo Federal.

5.50.1.3. A contraprestação mensal pela Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à utilização das instalações da Cantina deverá ser recolhida através de Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte.

5.50.1.4. Nos períodos de férias, recessos escolares, eventuais greves e outras paralisações, o valor mensal a ser pago pela Contratada, a título de uso do espaço público e na condição de Concessionária de bem público, será proporcional aos dias de efetiva prestação dos serviços, sendo considerados, para tanto, a quantidade de dias úteis do mês e o valor fixado no item 5.50.1.

5.50.1.5. A Concessionária deverá ressarcir mensalmente ao INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS/ CAMPUS MACEIÓ, além do valor referente a concessão, o valor correspondente a um percentual sobre o total das despesas de fornecimento de energia elétrica no Campus em que está operando.

5.50.1.5.1. O ressarcimento se dará em um percentual de **1% (um por cento) sobre o valor bruto da fatura mensal de energia elétrica do Campus**, haja vista que o abastecimento de água do campus em sua maioria não é proveniente da rede pública, e pela coleta de esgoto é pago taxa fixa por faixa de consumo.

5.50.1.5.2. O ressarcimento acima referenciado foi estimado objetivamente através de análise técnica realizada por Técnico em Eletrotécnica capacitado e pertencente ao quadro permanente IFAL, com base no consumo de energia elétrica do espaço concedido e equipamentos elétricos a serem utilizados pela CONCESSIONÁRIA, devendo ser depositado até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte, através da Guia de Recolhimento da União – GRU.

5.50.1.5.3. **O custo da eletricidade por parte da Concessionária poderá ser medido através de medidor próprio, a ser instalado em algum momento durante a execução do contrato.**

5.50.1.6. Após doze meses da assinatura do Contrato, os percentuais citados acima poderão ser reajustados (para maior ou menor) a partir de estudos realizados pelas partes, levando-se em consideração a quantidade de equipamentos, a potência de cada uma e o tempo de uso.

5.67.1.7. O Setor de Contabilidade do Campus do IFAL será responsável pela emissão das Guias de Recolhimento da União, para recolhimento das importâncias previstas nos subitens **5.50.1.3.** e **5.50.1.5.2.**, de acordo com a quantidade de meses do contrato.

5.67.1.8. Dentro do prazo de **3 (três) dias úteis**, após o vencimento do encargo mensal e do ressarcimento, caberá à Concessionária comprovar junto aos **Fiscais administrativos do contrato** o recolhimento feito.

5.50.1.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento por parte da Concessionária, o valor devido será acrescido de:

a) Multa por atraso no percentual de 2% (dois por cento) sobre o valor a ser pago;

b) Juros de mora calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano. Sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

365

EM = $I \times N \times Vp$, onde:

EM = Encargos moratórios;

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

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

Vp = Valor da parcela em atraso.

5.50.1.10. A multa por atraso e os juros de mora, calculados na forma do item anterior desta Cláusula pelo Setor Financeiro do Campus Maceió, serão cobrados e pagos juntamente com o pagamento da mensalidade do mês subsequente ao da GRU recolhida em atraso.

5.50.1.11. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFAL, ensejará as sanções previstas no instrumento contratual.

5.50.1.12. Os valores estabelecidos em percentuais a título de custeio da energia elétrica serão utilizados até que o Concedente ou a Concessionária instale medidor de energia exclusivos para as unidades objeto da Concessão, oportunidade em que o ressarcimento referido passará a ser cobrado de acordo com o consumo efetivo apresentado nas faturas.

5.50.1.13. Qualquer solicitação de alteração nos valores relativos ao **5.50.1.5.1.** por parte da Concessionária, somente será feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo Concedente, manifestando concordância ou não com o solicitado.

5.50.1.14. Nos períodos de férias, recessos escolares, eventuais greves e outras paralisações iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, a CONCESSIONÁRIA pagará ao CONCEDENTE apenas **0,5% (zero vírgula cinco por cento)** do valor referente as despesas de energia, na hipótese de haver demanda solicitada pelo CONCEDENTE para a manutenção da execução do serviço e/ou se houver a necessidade de se manter os equipamentos de propriedade da Concessionária permanentemente ligados mesmo nesse período.

5.50.1.15. É vedada toda e qualquer forma de transferência dos espaços destinados ao funcionamento da cantina, objeto desta concessão, para a exploração de terceiros.

5.50.1.16. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir que terceiros façam uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

DAS DESPESAS COM GÁS DE COZINHA

5.51. As despesas com gás GLP necessários ao funcionamento das dependências ocupadas serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA; os botijões utilizados devem ser devidamente armazenados em locais e nas condições estipuladas na legislação e demais normas regulamentares.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.52. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.53. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será **acordado entre as partes a execução do tempo** correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.6.1. Manter o endereço, número de telefone e endereço de e-mail permanentemente atualizados.

6.7. O preposto da **CONCESSIONÁRIA** deverá comparecer mensalmente nas dependências do IFAL Campus Maceió, ou em menor periodicidade, caso a Administração julgue necessário.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará a arrecadação, o pagamento do ressarcimento de energia elétrica, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.18. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de

gerenciamento do contrato, a exemplo do registro de ocorrências, das alterações, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.19. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de arrecadação, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da arrecadação no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela concessionária, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao **Departamento de Orçamento e Finanças** para a formalização dos procedimentos de **arrecadação, no valor dimensionado considerando a contraprestação e o ressarcimento da energia elétrica a serem pagos nos termos do contrato.**

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará **o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VIII, OU o disposto neste item.**

7.2. **Para a aferição de qualidade dos serviços prestados, será observado os seguintes aspectos mencionados no art. 47 da IN SEGES/MP nº 05/2017:**

7.3. **Os resultados alcançados em relação à Contratada, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;**

7.4. Os recursos humanos empregados em função da quantidade e da formação profissional exigidas, quando for o caso;

7.5. A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

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

7.7. O cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e

7.8. A satisfação do público usuário.

7.9. Na avaliação da execução do objeto, a Concedente, através da fiscalização do contrato, será responsável pela pesquisa de satisfação, previsto no Anexo IX, em período determinado com ampla divulgação, com critérios objetivos a fim de avaliar os serviços prestados à comunidade acadêmica. A pesquisa terá como fundamentos as seguintes premissas na avaliação:

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

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

7.10. A aferição da execução contratual para fins de ateste de qualidade do serviço prestado considerará os seguintes critérios:

7.10.1. Mensuração dos resultados prestados à comunidade, como fornecimento de lanches e refeições rápidas;

7.10.2. Qualidade dos alimentos e atendimento dos colaboradores da Concessionária;

7.11. Do resultado da consulta, a fiscalização solicitará uma reunião com a Concessionária e registrará em ata, as possíveis melhorias a serem feitas na prestação dos serviços, podendo adotar outras medidas como advertências e multas.

7.12. O resultado da pesquisa será feito de acordo com a classificação de adequação em relação aos itens observados, conforme abaixo:

7.12.1. NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 70 a 100% de satisfação;

7.12.2. NÍVEL 2 (REGULAR) – 60 a 69% de satisfação;

7.12.3. NÍVEL 3 (RUIM) – 50 a 59% de satisfação;

7.12.4. NÍVEL 4 (PÉSSIMO) – < 50% de satisfação.

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

Do recebimento

7.14. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 10 (dez) dias corridos do adimplemento da parcela, devendo a Concessionária entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual aos fiscais técnico e administrativo, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.15. O prazo da disposição acima será contado do vencimento da cobrança (GRU) oriunda do concessionário com a comprovação da parcela a ser paga.

7.16. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.17. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.18. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.19. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada mês, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.19.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.19.2. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a execução dos serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.19.3. A fiscalização não efetuará o ateste da execução de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))

7.19.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.19.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.20. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.21. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.21.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pela [concessionária](#), com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.21.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONCESSIONÁRIA, por escrito, as respectivas correções;

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

7.21.4. Enviar a documentação pertinente ao [Departamento de Orçamento e Finanças](#) para a finalização dos procedimentos de arrecadação, no valor dimensionado [valor estipulado nos subitens 5.50.1. e 5.50.1.5. deste Termo de Referência](#).

7.22. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela concessionária, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou nos instrumentos de arrecadação.

7.23. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Arrecadação

7.24. O [Departamento de Orçamento e Finanças](#) emitirá as Guias de Recolhimento da União (GRU) com os valores para pagamento da contraprestação e ressarcimento do consumo de energia, previstos nos itens 5.50.1 e 5.50.1.5. deste Termo de Referência, com prazo de 30 (trinta) dias para pagamento.

7.25. O [comprovante de pagamento da contraprestação](#) deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.26. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.27. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.28. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.29. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.30. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.31. Não haverá pagamento por conta do IFAL/Campus Maceió por se tratar de uma contratação que gera receita.

7.32. A partir da vigência do Contrato, a comprovação de quitação da contraprestação será efetivada pela CONCESSIONÁRIA, através da entrega, ao Fiscal do Contrato, do comprovante de pagamento da GRU no valor da avença, até o 8º (oitavo) dia útil do mês subsequente ao mês do vencimento, com o respectivo atesto do referido Fiscal.

8. Forma e critérios de seleção e regime

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O contratado será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, de forma emergencial, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133 /2021.

8.2.. O critério utilizado para a seleção do fornecedor é o menor preço global da tabela de cardápio mínimo dos lanches, para definição do licitante vencedor, conforme demais justificativas constantes no item 2.3.

Regime de execução

8.3. O regime de execução do contrato será a empreitada por preço unitário, conforme justificado nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

8.4. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);

8.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.6. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.7. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.8. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.9. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.10. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.11. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.12. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.13. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.14. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

8.15. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.16. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.17. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.18. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.19. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.20. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.21. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.22. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.23. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.24. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.25. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.26. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

8.27. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.28. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **Municipal** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.29. Prova de regularidade com a Fazenda **Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.30. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos **Municipal** relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.31. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.32. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua contratação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.33. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.34. As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

Qualificação Técnica

8.35. Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação, conforme Anexo VII;

8.36. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.37. O responsável pela concessionária deverá apresentar:

8.37.1. Certificado de curso de BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS com carga horária mínima de 60 (sessenta) horas;

8.37.2. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de, no mínimo, um atestado, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente;

8.37.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as características mínimas de 6 (seis) meses de gerenciamento de lanchonete similar.

8.37.3. Registro ativo da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN 378/2005.

8.37.4. Registro no Conselho Regional de Nutrição, do Nutricionista responsável técnico pelo serviço de alimentação, de acordo com a Resolução no 358/2005 do Conselho Federal de Nutrição – CFN.

8.37.5. Declaração de que a empresa trabalha de acordo com as normas da vigilância sanitária, conforme determina Resolução – RDC No 216, de 15 de setembro de 2004.

8.37.6. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.37.7. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa interessada.

8.37.8. O interessado disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.37.8.1. A definição de experiência temporal mínima encontra guarida no Acórdão TCU 2.939/2010 – Plenário, e visa mitigar o risco de contratação de empresas sem a necessária “expertise” e solidez.

8.37.8.2. A comprovação de compatibilidade de características com o objeto desta licitação, solicitada no subitem anterior, poderá ser demonstrada através de atestados e notas fiscais, admitida a apresentação suplementar de contratos ou declarações que auxiliem na demonstração da compatibilidade exigida.

8.37.9. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme Anexo **IV** do presente Termo de Referência.

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

8.38. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.38.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.38.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.32.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.32.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

8.32.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação direta; e

8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do valor da contratação

Valor (R\$): 62.700,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA ARRECADAÇÃO E DOS PREÇOS REFERENCIAIS

9.1. A arrecadação mensal para a contratação é de **R\$ 5.700,00 (cinco mil e setecentos reais mil reais)** totalizando uma estimativa de **R\$ 62.700,00 (sessenta e dois mil e setecentos reais)** para a vigência de 11 (onze) meses de contratação.

9.2. O valor máximo aceitável para a cesta de cardápio mínimo diário proposto é de **R\$ 543,32** (Quinhentos e quarenta e três reais e trinta e dois centavos), o qual é referência para o critério de seleção do fornecedor pelo menor preço global.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. O objeto desta Licitação compreende recurso de “receita” advinda de contraprestação a título de aluguel e do ressarcimento de percentual do consumo de energia elétrica em vista de concessão onerosa de espaço público, objetivando a exploração dos serviços de cantina, para o fornecimento de lanches e refeições rápidas, para o Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió, não gerando dispêndio financeiro por parte da Administração.

10.2. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

10.2.1. Anexo I - Estudos Técnicos Preliminar – ETP;

10.2.2. Anexo II - Detalhamento de Cardápio Mínimo;

10.2.3. Anexo III – Planta Baixa;

10.2.4. Anexo IV – Atestado de Vistoria;

10.2.5. Anexo V – Declaração de Dispensa de Vistoria Técnica;

10.2.6. Anexo VI – Termo de Responsabilidade pelas Instalações de Propriedade do IFAL /Campus Maceió disponibilizadas à Contratante;

10.2.7. Anexo VII – Modelo de declaração de pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço;

10.2.8. Anexo VIII – IMR;

10.2.9. Anexo IX – Pesquisa de Satisfação;

10.2.10. Anexo X – Minuta do Contrato.

11. DAS ASSINATURAS:

Declaro que sou solicitante direto do serviço elencado no presente TR, colocando-me à disposição para quaisquer esclarecimentos acerca dos aspectos técnicos e/ou de uso que envolvem a descrição dos mesmos. Em tempo, certifico que o documento traz os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, e atesto a veracidade das informações relativas à necessidade, finalidade e estimativa do serviço requerido.

Maceió, 27 de janeiro de 2025.

10. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ANGELA DE GUADALUPE SILVA CORREIA

Membro da comissão de contratação

KELLY MORGANNA DA SILVA ARAUJO CAVALCANTE

Membro da comissão de contratação

ZAIRA MARIA CAMERINO TORRES

Membro da comissão de contratação

KARINA DIAS ALVES

Responsável pela contratação direta

CLAUDIA SUZANA CORREIA LIMA FIALHO

Membro da comissão de contratação

SHEILA ANDREA SILVA DE ALBUQUERQUE

Diretora de Administração

ANA CRISTINA SANTOS LIMEIRA

Autoridade competente



Emitido em 29/01/2025

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 1/2025 - CMAC-DSUP (11.02.08.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 29/01/2025 10:44)

ANA CRISTINA SANTOS LIMEIRA

DIRETOR GERAL - SUBSTITUTO

C-MACEIO (11.02)

Matrícula: 2078360

(Assinado digitalmente em 29/01/2025 11:20)

ANGELA DE GUADALUPE SILVA CORREIA

CHEFE DE DEPARTAMENTO - SUBSTITUTO

CMAC-DAES (11.02.09.14)

Matrícula: 1217835

(Assinado digitalmente em 29/01/2025 10:34)

CLAUDIA SUZANA CORREIA LIMA FIALHO

CHEFE DE DEPARTAMENTO - TITULAR

CMAC-DSUP (11.02.08.07)

Matrícula: 1730160

(Assinado digitalmente em 29/01/2025 10:41)

KARINA DIAS ALVES

DIRETOR - TITULAR

MAC-DAA (11.02.09)

Matrícula: 1954061

(Assinado digitalmente em 29/01/2025 11:05)

SHEILA ANDREA SILVA DE ALBUQUERQUE

DIRETOR - TITULAR

MAC-DAM (11.02.08)

Matrícula: 1968001

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ifal.edu.br/documentos/> informando seu número: **1**, ano: **2025**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **29/01/2025** e o código de verificação: **257a352e30**