

ANEXO I DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23305.000212.2017-14

Concessão Não Onerosa de Espaço Físico para instalação e funcionamento de Cantina

1 INTRODUÇÃO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objetivo a concessão não onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) – Câmpus São Paulo Pirituba, com a finalidade de atender as demandas alimentares e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade escolar, sendo o tipo de licitação a de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

2 LEGISLAÇÃO

2.1 Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto no Decreto nº 2.271 de 7 de julho de 1997; Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002; Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005; Instrução Normativa nº 5/MARE de 21 de julho de 1995; Instrução Normativa SLTI/MP nº 2 de 30 de abril de 2008; Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993; e suas alterações, bem como das demais disposições a serem estabelecidas no Edital de Licitação.

2.2 Em atendimento à Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, cumprir o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

3 OBJETO

3.1 Concessão não onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina no IFSP – Câmpus São Paulo Pirituba, sendo que o tipo de licitação será o de **MENOR PREÇO POR LOTE** obtido após a somatória de todos os itens ofertados no “cardápio mínimo de referência sugerido” no item 7 deste Termo de Referência, respeitando-se o percentual mínimo de desconto sobre cada item de 10% (dez) por cento.

3.2 Cabe ressaltar que o objeto tem como foco atender as demandas alimentares e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade escolar, sendo o tipo de licitação a de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

4 JUSTIFICATIVA

4.1 A presente concessão se faz necessária para atender a demanda de lanches e refeições rápidas (ou pequenas refeições) com qualidade aos alunos, servidores e visitantes do IFSP – Câmpus São Paulo Pirituba nos três turnos de funcionamento (manhã, tarde e noite), evitando o deslocamento para fora do Campus, proporcionando assim mais segurança aos usuários durante o período de funcionamento do Câmpus.

- 4.2** Este Termo de Referência atende as necessidades dos alunos e servidores quanto aos preços dos produtos ofertados, uma vez que cada item estará com valor abaixo do praticado pelo mercado de, no mínimo, 10% (dez) por cento, gerando com isso um custo-benefício substancial e por isso justifica-se a não cobrança de aluguel.

5 OBJETIVO

- 5.1** Possibilitar a oferta de refeições e lanches (nas melhores condições possíveis) no melhor padrão possível quanto ao preço e à qualidade aos alunos, servidores e visitantes do IFSP – Câmpus São Paulo Pirituba, (de) em conformidade com o que determina as normas de Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da instituição.

6 LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1** Os serviços serão prestados no espaço físico destinado ao funcionamento da cantina do IFSP – Câmpus São Paulo Pirituba, localizado na Avenida Mutinga nº 951, Jardim Santo Elias, São Paulo - SP – CEP 05110-000.

7 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- 7.1** Realização de licitação para concessão não onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina no IFSP – Câmpus São Paulo Pirituba, com as seguintes características:
- 7.1.1** Área interna a ser concedida: 41,16 m² (quarenta e um metros quadrados e dezesseis centímetros quadrados);
 - 7.1.2** Horário de funcionamento: De segunda a sexta-feira, das **9 (nove) horas às 21 (vinte e uma) horas**, e, excepcionalmente, aos sábados, domingos e feriados. O horário poderá ser ajustado conforme acordo entre a CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE;
 - 7.1.3** Clientela aproximada para o primeiro semestre de 2018: **77 (setenta e sete)** servidores, **500 (quinhentos)** alunos regulares, alunos temporários de cursos de curta duração, funcionários terceirizados, visitantes.
 - 7.1.4** Fornecimento de materiais, equipamentos e funcionários, necessários para o cumprimento do contrato;
 - 7.1.5** Responsabilidade pelo uso e recarga do gás de cozinha e, quando necessário, pelo teste de estanqueidade;
 - 7.1.6** Cumprimento das cláusulas estabelecidas no contrato;
 - 7.1.7** Pagamento das taxas de luz e água, conforme itens 13 e 14, respectivamente, deste Termo de Referência.
- 7.2** O fornecimento dos produtos deverá utilizar como base a tabela apresentada no item 7.5;
- 7.3** Os produtos elencados na tabela do item 7.5 fazem parte de um **cardápio referência/mínimo** a ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA, podendo sofrer alterações, conforme acordo entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE.

7.4 Durante a vigência do contrato, a CONCESSIONÁRIA poderá oferecer e/ou a CONCEDENTE solicitar produtos não contidos no **cardápio referência/mínimo**, cujos preços de referência serão definidos através de três orçamentos, assinados e com o número do CNPJ, entregues para apreciação prévia da CONCEDENTE que fará emissão de parecer técnico quanto as legislações vigentes do Ministério da Educação, Ministério da Saúde, Conselho Federal de Nutrição e demais órgãos em prol da alimentação saudável, antes da disponibilização dos produtos aos usuários e incorporação ao cardápio de referência mínimo inicial.

7.5 Segue **cardápio referência/mínimo**:

7.5.1 Salgados (peso mínimo de 120g)

Descrição	Unidade	Preço Médio* (R\$)	Preço médio com 10% de desconto** (R\$)
Coxinha de Frango	Un	3,83	3,45
Pão de queijo	Un	3,00	2,70
Croissant	Un	4,00	3,60
Pão de Batata	Un	4,00	3,60
Kibe	Un	4,00	3,60
Esfiha sabores diversos	Un	3,83	3,45
Torta salgada	Un	4,33	3,90
Pastel assado de carne e/ou frango e/ou queijo	Un	4,33	3,90
Risole	Un	4,00	3,60

7.5.2 Sanduíches

Descrição	Unidade	Preço Médio* (R\$)	Preço médio com 10% de desconto** (R\$)
Misto quente	Un	7,67	6,90
Sanduíche tipo bauru	Un	8,33	7,5
Sanduíche do tipo natural, com pão de forma de farinha branca ou de farinha integral	Un	9,83	8,85
X-burger	Un	8,63	7,77
X-salada	Un	10,27	9,24

7.5.3 Bebidas

Descrição	Unidade	Preço Médio* (R\$)	Preço médio com 10% de desconto** (R\$)
-----------	---------	--------------------	---

Água mineral sem gás – garrafa 500 ml;	Un	2,50	2,25
Água mineral com gás – garrafa 500 ml;	Un	3,00	2,70
Café com leite – copo de 100 ml	Un	2,50	2,25
Café com leite – copo de 200 ml	Un	4,00	3,60
Café – xícara de 50 ml;	Un	2,00	1,80
Café – xícara de 100 ml;	Un	2,67	2,40
Leite com achocolatado - Copo de 200 ml	Un	3,50	3,15
Leite puro quente/frio– Copo de 200 ml	Un	3,00	2,70
Refrigerante lata 350 ml	Un	4,50	4,05
Sucos de fruta natural ou polpa de frutas - copo de 300 ml	Un	4,67	4,20

7.5.4 Outros

Descrição	Unidade	Preço Médio* (R\$)	Preço médio com 10% de desconto** (R\$)
Bolo simples em pedaço, com ou sem cobertura	Un	2,83	2,55
Pão francês com manteiga	Un	2,17	1,95
Salada de frutas, com no mínimo 4 tipos de frutas.	Un	4,67	4,20
Açaí na tigela	Un	11,00	9,90

*Média dos preços dos orçamentos

**Valor com o desconto mínimo de 10%

8 ESTIMATIVA DE CUSTOS E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 8.1** A pesquisa de mercado foi realizada consultando-se **3 (três)** empresas, sendo que o preço médio de cada item foi obtido através de, no mínimo, **3 (três)** orçamentos; a média de preços global do cardápio referência/mínimo é de **R\$ 133,07 (cento e trinta e três reais e sete centavos)**, correspondendo à soma de todos os itens. A média de preços global do cardápio referência/mínimo considerando o desconto de **10% (dez por cento)** é de **R\$ 119,76 (cento e dezenove reais e setenta e seis centavos)**.
- 8.2** O tipo de licitação será o de **MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme inciso I do artigo 45 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, **respeitando o percentual mínimo de desconto de 10% (dez) por cento sobre cada item do “cardápio mínimo”**. Após a análise das propostas apresentadas, em confronto com as exigências deste Termo de Referência, será considerado como licitante vencedor aquele que apresentar o **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO GLOBAL**, considerando a somatória dos valores dos itens contidos no **“cardápio de referência mínimo”**.
- 8.3** O valor de cada item ofertado deverá ser um número de até duas casas decimais.
- 8.4** Os itens constantes na proposta/lance não deverão apresentar valores “fracionados” que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, assim como: R\$ 1,60 ou R\$ 1,65. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi

estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta iguais a R\$ 1,66 ou R\$ 1,67 será considerado o preço de R\$ 1,65 como preço final de venda do produto. Cabe ressaltar que o arredondamento proposto será aplicado apenas no preço final do licitante vencedor (no momento de assinatura do contrato, para venda final ao usuário); para fins de julgamento da melhor proposta não incidirá o arredondamento supracitado.

9 VIGÊNCIA DO CONTRATO E DA PRORROGAÇÃO

9.1 O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze)** meses, contados da data da emissão da ordem de serviço pela CONCEDENTE, podendo ser prorrogado de acordo com a Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

10 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OPERACIONAL

10.1 A CONCESSIONÁRIA deverá possuir cadastro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF – e estar habilitada para a execução do objeto deste Termo de Referência.

10.1 Será admitida a participação de pessoa física ou jurídica, devidamente cadastrada, conforme item anterior.

10.2 No momento da assinatura do contrato, faz-se necessário a licitante vencedora apresentar documentalmente um Responsável Técnico pelo estabelecimento, mediante a inscrição do profissional e o cadastro ou registro da empresa junto ao Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região (CRN-3), conforme Resolução RDC ANVISA nº 216 de 15/09/2004 e Parecer PF/IFSÃO PAULO nº 0001/2017.

10.3 Já a comprovação de registro da empresa no conselho da região, deve ser feito no momento da assinatura do contrato conforme Parecer PF/IFSÃO PAULO nº 0001/2017.

11 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA

11.1 Quanto aos dias e horários de funcionamento e realização dos serviços.

11.1.1 Horário de Funcionamento: De segunda a sexta-feira das **9 (nove) horas** às **21 (vinte e uma) horas**. Havendo necessidade da abertura em outros dias ou horários, a administração do Câmpus São Paulo Pirituba comunicará previamente, com antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas**. Poderá haver o fechamento do estabelecimento em período de recesso escolar e férias letivas, conforme calendário acadêmico, ou por motivo de greve ou força maior, sempre de comum acordo com a CONCEDENTE.

11.2 Quanto à forma e condições de fornecimento de refeições:

11.2.1 Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas de preços em local visível, especificando-as com discriminação e os respectivos preços, e disponibilizando rótulo nutricional e listagem de ingredientes dos produtos para consulta dos clientes, O preparo das refeições e lanches deverá obedecer às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, conforme legislação pertinente.

- 11.2.2** Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de gordura animal, gordura vegetal hidrogenada (gordura trans) e óleo reutilizado.
- 11.2.3** Todos os salgados devem ser assados em forno convencional ou elétrico, bem como os recheios dos sanduíches devem ser preparados também assados ou na grelha, sem utilização de gordura de imersão.
- 11.2.4** Fica definido como **mínimo obrigatório** para exposição na estufa o quantitativo de **03 (três)** salgados.
- 11.2.5** Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis.
- 11.2.6** A água utilizada para o preparo de sucos e o gelo servido aos clientes devem ser de água potável.
- 11.2.7** A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CONCEDENTE, deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas na tabela de preços, tais como comissões e gorjetas, nem qualquer outra cobrança à parte.
- 11.2.8** Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza.
- 11.2.9** Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não.
- 11.2.10** Disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de cartões de crédito, cartões de débito, além de dinheiro em espécie.
- 11.2.11** Manter limpa e conservada as áreas internas e externas do espaço físico concedido.
- 11.2.12** Deverá ser feita dedetização em toda a área da cantina, para o controle de pragas e vetores urbanos, por empresa prestadora de serviço, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA conforme exigido pelos órgãos fiscalizadores, descrito no art 76 da Portaria CVS-5/2013, cabendo à CONCESSIONÁRIA a contratação de empresa especializada para tal fim e exigindo que esta forneça certificado com data de expedição e vigência, colocando-o em local visível da cantina.
- 11.2.13** A CONCESSIONÁRIA deverá obedecer rigorosamente às legislações reguladoras referentes aos serviços contratados, cumprir com as normas da Secretaria Municipal da Saúde, normas sanitárias referentes ao armazenamento de gêneros alimentícios, bem como cumprir com as normas e obrigações trabalhistas do Ministério do Trabalho e Emprego, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas.
- 11.2.14** Deverá manter os funcionários, quando em serviço, devidamente uniformizados e identificados através de crachá com fotografia recente. O funcionário do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

- 11.2.15** A CONCESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, desde o início do horário estabelecido até o término do horário de prestação dos serviços.
- 11.2.16** A CONCESSIONÁRIA não deverá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a da CONCEDENTE.
- 11.2.17** A CONCESSIONÁRIA deverá manter sempre higienizados os equipamentos e instalações de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços de cantina.
- 11.2.18** Os equipamentos, móveis e utensílios que serão utilizados na manipulação dos alimentos deverão ser de materiais inertes (que não promovam a migração de substâncias tóxicas, ou que alterem as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos), conforme estabelecido em legislação específica. Deverão ser mantidos em adequado estado de conservação e deverão ser resistentes à corrosão e repetidas operações de limpeza e sanitização. Não deverão ser utilizados utensílios, móveis ou qualquer outro objeto de madeira, que possam entrar em contato direto com os alimentos.
- 11.2.19** Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches, em perfeitas condições de qualidade e higiene. A CONCESSIONÁRIA deverá executar as ações necessárias sempre que solicitado pela CONCEDENTE e órgãos fiscalizadores.
- 11.2.20** A CONCESSIONÁRIA deverá instalar 1 (um) dispenser de álcool em gel e fazer as restituições de conteúdo quando necessário, para a correta higienização das mãos de seus funcionários.
- 11.2.21** À CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio mínimo, ainda que já preparados e servidos, quando constatada, pelo fiscal do contrato ou por usuários da cantina, qualquer irregularidade no preparo ou na apresentação.

11.3 Quanto aos funcionários da CONCESSIONÁRIA

- 11.3.1** Para uma execução eficiente dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá manter no local da prestação dos serviços, uma quantidade adequada de profissionais para atender aos usuários da cantina.
- 11.3.2** É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, respeitada as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma atender plenamente a operacionalização de serviços objeto desta licitação.
- 11.3.3** A CONCESSIONÁRIA deverá garantir que um (a) nutricionista responsável, devidamente registrado no CRN-3 – Conselho Regional de Nutrição – 3ª Região, acompanhe e se responsabilize pelo processo de preparação do objeto deste contrato.

- 11.3.4** O Fiscal de Contrato analisará o quantitativo no quadro de funcionários. Caso identifique inadequações, advertirá a CONCESSIONÁRIA para que se cumpra o item 11.3.1.
- 11.3.5** A CONCESSIONÁRIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pelo IFSP – Câmpus São Paulo Pirituba, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer funcionário que julgar conveniente.
- 11.3.6** A CONCESSIONÁRIA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 11.3.7** Apresentar para a CONCEDENTE, até o **2º (segundo) dia útil** anterior ao início das atividades da cantina, a relação dos seus funcionários que prestarão serviços, bem como qualquer alteração e atualização posterior.
- 11.3.8** A CONCESSIONÁRIA deverá manter atualizada durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação, cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho assinada, obedecendo à legislação tributária e demais direitos trabalhistas.
- 11.3.9** A CONCESSIONÁRIA não poderá autorizar a circulação de terceiros que não componham o quadro oficial de funcionários nas dependências internas da cantina, salvo autoridade sanitária que queira averiguar as condições de preparo e instalações.

11.4 Da Qualidade e Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

- 11.4.1** Para a execução dos serviços de fornecimento de lanches e refeições, incluindo o mobiliário necessário e funcionários com condições de atender adequadamente os usuários, a CONCESSIONÁRIA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos, conforme legislações pertinentes e orientações/determinações dos órgãos fiscalizadores.
- 11.4.2** A cantina deverá se respaldar nos critérios de boas práticas para serviços de alimentação, conforme legislações pertinentes, e ainda:
- 11.4.2.1** Apresentar e manter no local a Licença de Funcionamento a ser expedida pela Vigilância Sanitária (disponível no prazo de até 30 (trinta) dias após o início da vigência do contrato, salvo quando órgão expedidor demandar maior tempo), disponibilizando-os à fiscalização dos órgãos competentes, sempre que solicitados.
- 11.4.2.2** Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como uniformes, toucas, calçados fechados e antiderrapantes e, quando necessário, luvas para manipulação de alimentos prontos.
- 11.4.2.3** Manter a estrutura da cantina com equipamentos mínimos: balcões de atendimento, freezer, geladeira, chapa, fogão, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquinas de café expresso, sanduicheira, termômetro para

medição da temperatura para a conservação de alimentos, mesas e cadeiras para os consumidores, estufa para salgados, balcão refrigerado, utensílios para o consumo de alimentos (pratos, talheres, copos, etc), descartáveis auxiliares ao consumo de alimentos (copos, guardanapos, canudos, etc), dentre outros itens que julgar necessários para o pleno funcionamento do serviço.

- 11.4.2.4 Dispor os guardanapos, canudos, talheres, dentre outros itens necessários ao serviço, de forma agrupada, em locais de fácil acesso aos consumidores.
- 11.4.2.5 Manter as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios em boas condições higiênico-sanitárias.
- 11.4.2.6 As operações de higienização deverão ser realizadas por funcionários devidamente treinados, que seguirão as normas vigentes na área de alimentos e, com uma frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
- 11.4.2.7 Os utensílios e equipamentos de higienização deverão estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 11.4.2.8 Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados na higienização das partes de equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- 11.4.2.9 Nenhum produto ou utensílio de limpeza deverá ser armazenado em contato direto com o piso.
- 11.4.2.10 A área de preparação do alimento deverá ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção e, imediatamente, após o término do trabalho.
- 11.4.2.11 Deverão ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis.
- 11.4.2.12 Substâncias odorizantes e/ou desodorantes, em quaisquer das suas formas, não deverão ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- 11.4.2.13 Os produtos saneantes e odorizantes deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios.
- 11.4.2.14 Utilizar apenas produtos saneantes que estejam regularizados pelo Ministério da Saúde.
- 11.4.2.15 Todos os procedimentos devem respeitar a **CVS 5/13/SES, Portaria 2619/11/PCMSO** e as legislações vigentes.

11.5 Do Manejo dos Resíduos

- 11.5.1** A CONCESSIONÁRIA será responsável por fazer a limpeza da caixa de gordura periodicamente, por empresa especializada, conforme ABNT NBR 8160/1999.
- 11.5.2** Deverá dispor de recipientes (lixeiras) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, promover a limpeza do local concedido durante todo o período de execução contratual. Estes recipientes deverão situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos, a fim de facilitar o fluxo da saída do lixo. Os recipientes que porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, deverão ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, deverão permanecer constantemente tampados e ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. As lixeiras deverão ser do tipo seletiva para coleta de lixo reciclável.
- 11.5.3** A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar *container* plástico de, no mínimo, **2 (dois) metros cúbicos**, com rodízios e tampa, para armazenamento temporário dos resíduos produzidos.
- 11.5.4** A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar lixeira fixa de, no mínimo, **2 (dois) metros cúbicos**, para disponibilização adequada dos resíduos na frente do Câmpus.

11.6 Das Instalações, Máquinas, Equipamentos e Mobiliário

- 11.6.1** Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários ao início de seu funcionamento, bem como, no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta formal e autorização da administração da CONCEDENTE.
- 11.6.2** Para as instalações que requeiram perfurações em paredes (com ou sem revestimento de azulejos) ou que possam afetar a estrutura do imóvel, será necessário obter autorização prévia da Administração; as execuções destas instalações deverão ter o acompanhamento do Fiscal do Contrato.
- 11.6.3** Apresentar ao Fiscal do Contrato o layout com o posicionamento dos equipamentos, de mesas e cadeiras e os espaços destinados ao trabalho de preparo dos alimentos, ao atendimento dos usuários e à circulação das pessoas.
- 11.6.4** Sempre que houver necessidade de melhoria das instalações, o processo deverá apresentar Parecer Técnico assinado por responsável registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado de São Paulo (CREA-SP). Todas as melhorias feitas, em qualquer momento, serão incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE, não gerando direito a nenhum tipo de reembolso à CONCESSIONÁRIA.
- 11.6.5** Apresentar relação e descrição dos móveis e equipamentos, de posse da CONCESSIONÁRIA, necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas,

balcões, etc., devendo todos os equipamentos possuir o selo do PROCEL/INMETRO, com indicação “A” de classificação de eficiência energética.

- 11.6.6** O Fiscal do Contrato deverá ser consultado previamente quando da necessidade de se implementar um novo equipamento.
- 11.6.7** Manter no espaço físico da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene.
- 11.6.8** A CONCESSIONÁRIA ficará encarregada pela recarga periódica de gás nos botijões. A cada **2 (dois) anos**, sob sua responsabilidade, o sistema deverá ser inspecionado por empresa especializada. Após os testes de estanqueidade, deverá ser emitido Laudo Técnico acompanhado de Anotações de Responsabilidade Técnica – ART, o qual conterá informações relativas ao desempenho do sistema e das manutenções preventivas e corretivas necessárias.

11.7 Outras Obrigações e Responsabilidades da CONCESSIONÁRIA

- 11.7.1** A CONCESSIONÁRIA não poderá fazer uso de propagandas de qualquer natureza, seja sob a forma de cartazes, adesivos ou similares, tanto nas paredes externas quanto nas internas e portas em geral.
- 11.7.2** A CONCESSIONÁRIA não poderá realizar a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas. Não poderá fazer uso de rádios e aparelhos que produzam sons que possam atrapalhar os ambientes de trabalho e estudo.
- 11.7.3** A CONCESSIONÁRIA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo fiscal de contrato.
- 11.7.4** Toda e qualquer entrada ou saída de materiais e equipamentos da CONCESSIONÁRIA será realizada pelo acesso indicado pela Administração e deverá ter autorização prévia e ser precedida de identificação e registro em livro localizado na portaria do prédio ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pela CONCEDENTE.
- 11.7.5** A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir a CONCEDENTE por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.
- 11.7.6** No início deste contrato será realizada vistoria com a presença do Fiscal do Contrato e do responsável pela CONCESSIONÁRIA, quando serão verificados todos os itens relativos à estrutura da Cantina, tais como piso, azulejos, pias, maçanetas, torneiras, interruptores, outros. No termo de vistoria, além do registro de todos os itens, deverá ser registrado o estado de conservação de cada item. Ao final do contrato, quando da entrega da área pela CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE verificará o estado de cada item com base no termo de vistoria inicial. Não será cobrado da CONCEDENTE a recuperação da infraestrutura do imóvel motivada pelo desgaste do tempo,

quando se tratar de fiações falhas, infiltrações, rachaduras na estrutura e outros que não tenham sido causados pelo uso.

- 11.7.7** Caberá à CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se pelas despesas decorrentes da adequação do espaço concedido para instalação física de cantina, inclusive pela aquisição e uso dos equipamentos necessários ao bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, lixeiras, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquina de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, balança digital, plataforma e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.
- 11.7.8** Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos no prazo máximo de 10 (dez) dias a partir da data de assinatura do Termo de Rescisão, repondo o ambiente nas mesmas condições em que se encontram descritos no Termo.
- 11.7.9** A CONCESSIONÁRIA deverá concordar com a possibilidade de transferência do local cedido para a exploração da cantina para outro espaço físico da CONCEDENTE, com área útil equivalente, de acordo com a conveniência e necessidade da CONCESSIONÁRIA ou entregar os serviços sem reivindicar indenizações a qualquer título.
- 11.7.10** Responsabilizar-se, integralmente, pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.
- 11.7.11** Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das normas disciplinares determinadas pela CONCEDENTE.
- 11.7.12** Responsabilizar-se pelas despesas de salário, transporte, cesta básica, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes que vitimem seus funcionários no desempenho de suas atividades, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdenciárias lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos, bem como os acordos coletivos da categoria.
- 11.7.13** Disponibilizar, em número compatível à quantidade de usuários, mesas, balcões, cadeiras ou bancos, utilizando somente a área pré-determinada pela CONCEDENTE.
- 11.7.14** Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução da presente concessão.
- 11.7.15** Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados.
- 11.7.16** A CONCESSIONÁRIA poderá implementar as benfeitorias consideradas oportunas, através de Projeto Técnico assinado por profissional da área de Engenharia/Arquitetura, devidamente registrado no Conselho de Classe, e desde que aprovadas previamente pela CONCEDENTE. Esta submeterá à

sua área técnica específica e, se aprovadas, as benfeitorias serão incorporadas ao seu patrimônio, excluído da CONCESSIONÁRIA, direito a qualquer indenização.

- 11.7.17** Para a entrega do espaço de Cantina pela CONCESSIONÁRIA, o imóvel deverá estar com a estrutura de uso preservada. A CONCESSIONÁRIA deverá cerrar todas as aberturas causadas por pregos ou parafusos e fazer a pintura dos cômodos com tinta de cor e qualidade semelhantes à original.
- 11.7.18** A CONCESSIONÁRIA deverá desfazer eventuais benfeitorias que tenham sido necessárias no imóvel, se assim exigido pela CONCEDENTE.
- 11.7.19** Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE, quanto à execução do contrato.
- 11.7.20** Fica a CONCESSIONÁRIA proibida de sublocar, arrendar, terceirizar ou transferir o objeto deste contrato, total ou parcialmente, a qualquer título, sob pena de, se identificada tal situação, ensejar a Rescisão Contratual imediata, com cobrança de multa por descumprimento desta cláusula.
- 11.7.21** Prover atendimento aos usuários que, por qualquer motivo, sejam portadores de deficiência momentânea ou permanente, considerando sua impossibilidade física de deslocamento ao ambiente objeto deste contrato.
- 11.7.22** Cumprir rigorosamente todas as normas de segurança do trabalho, normas para prevenção e combate a incêndio, não colocando em risco a integridade de pessoas ou bens.

12 DO REAJUSTE DE PREÇOS

12.1 Havendo prorrogação do contrato, será possível a atualização dos preços com base no IPCA apurado nos últimos **12 (doze) meses**, desde que respeitado o percentual mínimo de desconto de **10% (dez por cento)** em relação a uma nova pesquisa de preço de mercado, que será realizada pela CONCEDENTE sobre os itens do “cardápio referência/mínimo” proposto no **Item 7.5** deste Termo de Referência.

12.2 A CONCEDENTE analisará a proposta de reajuste e, em **10 (dez) dias**, deverá comunicar formalmente à CONCESSIONÁRIA, o deferimento ou o indeferimento da proposta de reajuste.

12.3 Havendo o deferimento da CONCEDENTE, a CONCESSIONÁRIA deverá informar aos usuários, com **20 (vinte) dias** de antecedência, o reajuste dos valores a ser aplicado.

13 CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

13.1 O critério para a medição do consumo de energia elétrica será definido no início da vigência do contrato, juntamente com a CONTRATADA, que poderá optar entre a medição feita por 01 (um) relógio medidor ou medição através de cálculo de consumo estimado.

13.2 Medição através de relógio medidor

- 13.2.1** A CONTRATADA deverá adquirir e instalar, por sua conta, **01 (um) relógio medidor** de energia elétrica. A instalação deverá ser realizada por um eletricitista de instalações (código CBO 7156-10); o equipamento será instalado no interior da Cantina, ao lado do quadro de energia.
- 13.2.2** No início da vigência do contrato, o fiscal deverá fixar uma data para a coleta e registro do consumo de energia elétrica. Mensalmente, junto ao responsável da CONTRATADA, irá coletar o consumo efetivo.
- 13.2.3** O valor kWh será obtido mensalmente através da divisão do valor total da conta de energia elétrica (o que inclui tarifas de distribuição adicionais por bandeira tarifária, etc.) pela soma dos kWh indicados na conta de energia elétrica. Como referência, considerando-se a conta de energia do mês de janeiro de 2017 o valor de kWh obtido foi de **R\$ 0,46 (quarenta e seis centavos)**.

13.3 Medição através de cálculo de consumo estimado

- 13.3.1** Caso a CONTRATADA opte pelo cálculo do consumo de energia elétrica com base na carga instalada, será adotado critério com base na alternativa prevista no Artigo 59 da Resolução nº 456/2000, de 29/11/2000, da Agência Nacional de Energia Elétrica - ANEEL: “Art. 59 (...), os valores de consumo de energia elétrica e/ou de demanda de potência ativas serão estimados, para fins de faturamento, com base no período de utilização e na carga instalada, aplicando fatores de carga e de demanda obtidos a partir de outras unidades consumidoras com atividades similares.”.
- 13.3.2** Para fins e efeitos à proposta de estimativa referente à cobrança mensal do consumo de energia elétrica, foram adotadas as seguintes definições:
- 13.3.2.1** Carga instalada – soma das potências nominais dos equipamentos elétricos instalados na unidade consumidora, expressa em quilowatts (kW);
- 13.3.2.2** Demanda - média das potências elétricas solicitadas à rede de energia pela parcela da carga instalada no local, durante um intervalo de tempo específico;
- 13.3.2.3** Fator de carga – razão entre a demanda média e a demanda máxima da unidade consumidora, ocorridas no mesmo intervalo de tempo especificado;
- 13.3.2.4** Fator de demanda – razão entre a demanda máxima num intervalo de tempo especificado e a carga instalada no local;
- 13.3.2.5** Potência - quantidade de energia elétrica solicitada na unidade de tempo, expressa em quilowatts (kW).

13.3.3 Do cálculo da potência

- 13.3.3.1** Para demonstração do cálculo da potência, considerar, de forma exemplificativa, os itens constantes nas tabelas 1 , 2 e 3:

Quantidade	Aparelho	Potência (W)
1	Balcão refrigerador	500
1	Freezer horizontal	350
Total		850

Tabela 1. Carga instalada: 850 W = 0,85 kW

Quantidade	Aparelho	Potência (W)
1	Espremedor de frutas	150
1	Forno micro-ondas	1.300
1	Liquidificador	200
1	Forno elétrico	1.500
Total		3.150

Tabela 2. Carga instalada: 3.150 W = 3,15 kW

Quantidade	Aparelho	Potência (W)
1	Estufa para salgados	150
2	Outros aparelhos (390W cada)	780
Total		930

Tabela 3. Carga instalada: 930 W = 0,93 kW

13.3.4 Do total de horas/mês

Com base no horário de funcionamento da cantina, que será de segunda a sexta-feira, das **9 (nove) horas** às **21 (vinte e uma) horas**, será considerado para o cálculo de estimativa de consumo de energia elétrica o total de **240 horas/mês** (12 horas x 20 dias).

13.3.5 Cálculo de horas mensais por categoria de equipamentos, conforme as Tabelas 1, 2 e 3 citadas no Item 13.1.2.1

Para a categoria de equipamentos de uso contínuo (exemplos citados na Tabela 1), será considerado o total de **720 horas/mês** (24 horas x 30 dias). Para a categoria de equipamentos de uso esporádico (exemplos citados na Tabela 2) será considerado o total de **160 horas/mês**. E para demais equipamentos (conforme exemplificado na Tabela 3) será considerado o total de **240 horas/mês** (12 horas x 20 dias).

13.3.6 Exemplo de consumo mensal (cálculo com base nos exemplos citados nas Tabelas 1, 2 e 3)

13.3.6.1 Fórmula para o cálculo de consumo (por estimativa)

O consumo estimado de energia elétrica será calculado através da equação $C = CI \times h \times FD \times FC$, onde:

C é o consumo estimado, em kWh;

CI é a carga instalada, em kW;

h é o número de horas de utilização mensal, em h/mês;

FD é o fator de demanda típico, similar à atividade fim;

FC é o fator de carga típico, similar à atividade fim.

13.3.6.2 Para um fator de demanda igual a 1 (um), um fator de carga igual a 0,40443000 e com base nos quantitativos de carga instalada apresentados nas Tabelas 1, 2 e 3, o consumo mensal total estimado seria, aproximadamente, de 542 kWh (quinhentos e quarenta e dois quilowatts-hora), conforme demonstrado abaixo.

TABELA 1	TABELA 2	TABELA 3	TOTAL
<p>C1=0,85 x 720 x 1 x 0,40443000 C1= 247,51 kWh</p>	<p>C2= 3,15x 160 x 1 x 0,40443000 C2= 203,83 kWh</p>	<p>C3=0,93 x 240 x 1 x 0,40443000 C3= 90,27 kWh</p>	<p>C= C1+C2+C3 C= 541,61 kWh</p>

13.3.7 Fórmula para o cálculo do valor de energia elétrica

13.3.7.1 Quantificado e estabelecido o consumo mensal de energia elétrica, o cálculo da cobrança mensal irá considerar o valor bruto total em reais (R\$) e o consumo mensal total em quilowatts hora (kWh), apresentados na nota fiscal de fornecimento de energia elétrica, efetivamente consumidos no Câmpus São Paulo Pirituba.

13.3.7.2 Equação para o cálculo da taxa de energia elétrica

$$TE = \frac{VTF \times C}{CT}$$

Onde:

TE é a taxa de energia elétrica a ser paga, no mês, pela CONCESSIONÁRIA, em R\$;

VTF é o valor total da fatura mensal de energia elétrica paga pela unidade de ensino, em R\$;

C é o consumo mensal estimado de energia elétrica da CONCESSIONÁRIA, em kWh, conforme item 13.3.6.1;

CT é o consumo mensal total de energia elétrica, referente à utilização geral do Câmpus Pirituba, em kWh/mês.

13.3.7.3 Exemplo de cálculo

Tomando como base o mês de janeiro/2017, quando o consumo no Câmpus Pirituba foi de 8.310 kWh (oito mil, trezentos e dez quilowatts hora) e o valor total da fatura foi de R\$ 3.822,95 (três mil, oitocentos e vinte e dois reais e noventa e cinco centavos), e com base em uma carga instalada de 541,61 kWh (exemplo), teríamos:

$$TE = \frac{VTF \times CE}{CT} = \frac{3.822,95 \times 541,61}{8.310,00} = 249,16$$

Portanto, neste exemplo, a taxa de energia elétrica seria de R\$ 249,16 (duzentos e quarenta e nove reais e dezesseis centavos)..

13.4 Do pagamento da Energia Elétrica

Os valores obtidos de energia elétrica serão pagos através de Guia de Recolhimento da União - GRU, conforme definido no Item 15 deste Termo de Referência.

13.5 Dos Reajustes de Preço da Energia Elétrica

13.5.1 Durante o período de vigência desta concessão, serão repassados os reajustes de preço aplicados pela empresa de distribuição de energia elétrica.

14 DA COBRANÇA DA TAXA DE ÁGUA E ESGOTO

O Câmpus São Paulo Pirituba permitirá a utilização da água pela CONCESSIONÁRIA, disponível a partir do primeiro dia de vigência do contrato.

14.1 Estimativa do consumo Mensal

14.1.1 O custo mensal relativo ao fornecimento de água e esgoto será a tarifa SABESP vigente para o consumo de um estabelecimento comercial conforme Decreto nº 41.446 de 16/12/1996.

15 RECOLHIMENTO DAS GRU (s)

15.1 Os valores de energia elétrica, água e esgoto serão pagos através de Guia de Recolhimento da União - GRU, uma para cada recolhimento, sendo de total responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a geração, impressão e recolhimento.

15.1.1 Para a emissão da GRU, seguir o seguinte procedimento:

- Acessar o site www.stn.fazenda.gov.br;
- Clicar em "GRU";
- Clicar em "Impressão de GRU";
- Preencher a guia, conforme abaixo:
Número de Referência: a ser fornecido pelo Fiscal do Contrato

Unidade Gestora (UG): 158750

Gestão: 26439

Código de Recolhimento: 68888-6 - Anul. Despesa no Exercício

Clicar em "Avançar"

Competência: mês e ano correspondente ao pagamento

Vencimento: 5º (quinto) dia útil do mês subseqüente

CNPJ ou CPF: correspondente ao da CONCESSIONÁRIA

Nome do Contribuinte/Recolhedor: correspondente ao da CONCESSIONÁRIA

Valor Principal: Valor a ser pago

Valor Total: Valor a ser pago

Clicar em “Emitir GRU”

- 15.1.2** Imediatamente após o pagamento, as cópias das GRUs deverão ser entregues ao Fiscal do Contrato, mediante apresentação dos originais, para efeito de conferência e arquivo.
- 15.1.3** Caso o pagamento das taxas não sejam efetuados até o 5º (quinto) dia útil, será cobrada multa de 2% (dois por cento) e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

16 DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 16.1** Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993.
- 16.2** Essa fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes.
- 16.3** Ordenar a imediata retirada do local, e respectiva substituição, do trabalhador da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme adequado (calça comprida, toucas, calçados fechados e antiderrapantes e, quando necessário, luvas para manipulação de alimentos prontos) ou crachá, que embarçar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
- 16.4** Proporcionar à CONCESSIONÁRIA as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente os serviços contratados.
- 16.5** Informar à CONCESSIONÁRIA qualquer irregularidade que venha ocorrer no desempenho das atividades.
- 16.6** Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução dos serviços, em especial, aplicação de sanções, alterações e repactuações do mesmo.
- 16.7** Comunicar formalmente à CONCESSIONÁRIA, quaisquer irregularidades observadas na execução do objeto deste contrato.
- 16.8** Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

17 ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 17.1** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, bem como do artigo 6º do Decreto nº 2271/1997.

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

17.3 O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme os dispostos nos §§ 1º e 2º do artigo 67 da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993.

18 DA VISTORIA

18.1 A CONCESSIONÁRIA interessada em participar desta licitação deverá vistoriar o local de funcionamento da cantina, até o último dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, com objetivo de inteirar-se das condições, equipamentos existentes e grau de dificuldades, mediante prévio agendamento de horário junto à Coordenadoria de Administração do IFSP - Câmpus São Paulo Pirituba.

18.2 A vistoria é obrigatória e será fornecido pela CONCEDENTE comprovante de visita técnica; a apresentação do comprovante será obrigatória para a homologação do vencedor do pregão.

18.3 Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

19 DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 A inobservância das normas deste Termo de Referência e das especificações técnicas implicará na não aceitação total ou parcial dos serviços executados, devendo a CONCESSIONÁRIA refazer as partes recusadas sem o direito à indenização.

19.2 Caso a CONCESSIONÁRIA por algum motivo justificado não achar conveniente que o contrato seja aditado, a mesma deverá se pronunciar oficialmente em até 90 (noventa) dias antes do término da vigência do contrato.

O presente Termo de Referência segue para o parecer do Diretor do IFSP – Câmpus São Paulo Pirituba, com vistas ao prosseguimento do certame licitatório.

São Paulo/SP, XX de dezembro de 2017.

Bianca Blanco

Nutricionista

Valéria dos Anjos Lázaro

Técnica em Contabilidade

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades do IFSP – Câmpus São Paulo Pirituba.

São Paulo/SP, 08 de dezembro de 2017.

Francisco Manoel Filho
Diretor Adjunto de Administração