

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. INTRODUÇÃO**

**1.1.** Este Termo de Referência visa orientar e instruir a concessão de área física, em caráter oneroso, para exploração comercial dos serviços de cantina dentro do Campus Santa Maria da Boa Vista.

**1.2.** As áreas a serem cedidas localizam-se:

**1.2.1.** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Santa Maria da Boa Vista, BR 428, Km 90, Zona Rural, S/N, CEP: 56.380-000 – Santa Maria da Boa Vista - PE.

**2. JUSTIFICATIVA**

**2.1.** Objetivando o contrato de concessão onerosa de uso do espaço físico para exploração de serviços da cantina do Campus Santa Maria da Boa Vista, faz-se necessário dotar as áreas dos serviços de lanchonetes, para maior comodidade de alunos e servidores que chegam sem tomar café e não tem como se deslocar para fazer seu lanche, almoço e até mesmo jantar.

**2.2.** Além disso, é importante destacar que o Campus funciona, no momento, nos dois turnos, com possibilidade de funcionamento no turno noturno. Dessa forma, torna-se relevante fornecer aos docentes que lecionam em mais de um turno, aos demais servidores e aos alunos, que na maioria dos casos são de longe, a possibilidade de se alimentarem adequadamente, garantindo o bem-estar dos mesmos. Justificamos também no sentido de que o Campus Santa Maria da Boa Vista está localizado na zona rural da cidade não disponibilizando desse serviço em local próximo.

**2.3.** O público-alvo será a comunidade acadêmica em geral (servidores e discentes), prestadores de serviço, estagiários e visitantes. Estas pessoas serão atendidas em uma perspectiva de comércio justo, priorizando os hábitos saudáveis de alimentação e o respeito ao meio ambiente.

**3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E DEFINIÇÕES**

**3.1.** Os serviços objeto dessa contratação são comuns e rotineiros nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

**3.2.** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante Cedente, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

**3.3. Área de concessão** – área delimitada no prédio na qual a Concessionária deve explorar os serviços.

**3.4. Termo de Referência** – documento orientativo das condições para concessão dos serviços.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**3.5. Concedente** – IF-Sertão Pernambucano/Campus Santa Maria da Boa Vista.

**3.6. Concessionária** – empresa que deterá o direito de exploração dos serviços.

**3.7. Lanchonete** – denominação da área onde serão comercializados gêneros alimentícios.

**3.8. Categoria II** – Tipo de lanchonete própria de ambiente interno onde é permitido o uso de equipamentos que se adéque a estrutura existente.

**4. OBJETO DA CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO**

**4.1.** Concessão remunerada de uso de área física, situada no Campus Santa Maria da Boa Vista com área interna de **17,15 m<sup>2</sup>** destinada à comercialização de serviços de lanchonete **Categoria II**, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, adequando-se a estrutura existente e ao fornecimento do seguinte serviço:

**4.2.** Preparações de lanches e fornecimento de refeições.

**4.3.** Poderão concorrer para a concessão, pessoas físicas e jurídicas.

**4.4.** O valor mensal fixo estimado é de (R\$) 350,00 (trezentos e cinquenta reais) para a Cantina do Campus Santa Maria da Boa Vista do IF Sertão – PE, conforme Planilha de Preço Médio, estabelecida através de pesquisas de preços feitas em lanchonetes do mesmo ramo, no comércio local, apensadas ao processo.

**4.5.** Essa concessão não permite alteração nas condições físicas das áreas a serem ocupadas, sem a autorização prévia da Administração do Campus Santa Maria da Boa Vista, sobre as quais a CONTRATANTE será responsável pela permanente supervisão e controle.

**4.6.** Não haverá permissão para utilização dos espaços para a produção de refeições por/para outras empresas ou instituições.

**4.7.** O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao do vencimento, através da Guia de Recolhimento da União (GRU). Cada pagamento efetuado pela CONCESSIONÁRIA será relativo ao último mês vencido. O primeiro pagamento deverá ser efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

**4.8.** Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar o comprovante para a CONTRATANTE.

**4.9.** O reajuste do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será anual e conforme o IGP-M.

**4.10.** A Concessão de Uso, objeto deste Termo de Referência, dar-se-á por via de licitação, com duração prevista para 24 (vinte e quatro) meses a contar da

*Ygor*

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante a celebração do competente Termo Aditivo.

**4.11.** A Concessão de Uso poderá ser rescindida a qualquer tempo, independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais.

**4.12.** Durante a vigência da Concessão de Uso, a concessionária ficará responsável pela segurança, limpeza, manutenção, conservação e fiscalização da área, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, dentro do prazo, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava.

**4.13.** À CONCESSIONÁRIA cabe a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

**4.14.** Durante os meses de recesso escolar e em outros períodos em que, eventualmente, a demanda por lanches seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pago pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá ser revisto pelo Campus Santa Maria da Boa Vista do IF Sertão-PE, em até 50% (cinquenta por cento) do valor contratado, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

**4.15.** O requerimento para redução do valor do aluguel deverá ser entregue ao Campus Santa Maria da Boa Vista do IF Sertão-PE para análise do pedido.

## **5. DA CLIENTELA**

### **5.1. CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA:**

**5.1.1.** Atualmente, o Campus Santa Maria da Boa Vista conta com 283 (duzentos e oitenta e três) alunos distribuídos nos dois turnos, com previsão de ingresso de mais 70 (setenta), possui 69 (sessenta e nove) servidores e 25 (vinte e cinco) terceirizados.

## **6. DAS CONDIÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO DO ESPAÇO**

**6.1.** O espaço da cantina do Campus Santa Maria da Boa Vista encontra-se em perfeito estado, com torneiras, lâmpadas e instalações elétricas com possibilidade imediata de uso. Sendo necessário, apenas, que seja feita a instalação do **hidrômetro e do contador** para que possam ser aferidos os consumos da água e energia separadamente do consumo do Campus.

## **7. ITENS E CARDÁPIO A SEREM COMERCIALIZADOS**

Para dar opção de escolha no tipo de alimento o cardápio deverá ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais com divulgação prévia do cardápio.

### **7.1. CARDÁPIO SUGERIDO**

#### **7.1.1 CAFÉ DA MANHÃ:**

- Suco de polpa de fruta com frutas in natura, considerando a estação, com a opção de ser adoçado ou não);

*Handwritten signature in blue ink.*

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- Vitaminas;
- Café;
- Leite integral e desnatado UHT contendo na embalagem o S.I.F.;
- Cuscuz com ovo;
- Tapioca com queijo coalho assado;
- Batata-doce com frango cozido;
- Macaxeira com carne cozida;
- Banana cozida com queijo coalho assado;
- Opções de frutas, mantendo sempre aquela que tem maior saída.

### **7.1.2. ALMOÇO**

#### **7.1.2.1. Entrada:**

- Esta pode ser composta por legumes cozidos e saladas cruas.

#### **7.1.2.2. Prato Principal:**

- Composto pela preparação que mais contribuirá com o aporte de proteínas da refeição. Podem fazer parte do prato principal carne bovina (sem gordura aparente), carne de peixe, carne de frango preparada sem pele, carne suína, carne caprina. Deve haver diariamente duas opções de carne, podendo ser uma mais calórica e outra menos, tendo o cuidado de variar as técnicas de preparo (grelhados, cozidos, assados, picados, desfiados, moídos, fritos, empanados, à doré, à milanesa), como também ter atenção para que não haja repetições próximas.

#### **7.1.2.3. Guarnição:**

- Consiste na preparação que acompanha o prato principal. Em geral, utiliza-se um vegetal ou massa (legumes soubé, purês, torta de legumes, suflê de chuchu, macarrão ao sugo, macarrão ao alho e óleo, batata-doce refogada, panqueca de milho).

#### **7.1.2.4. Prato-Base:**

- Consiste, geralmente, em arroz e feijão. Podendo variar os preparos e os tipos destes alimentos.

#### **7.1.2.5. Sobremesa:**

- Doces e frutas.

#### **7.1.2.6. Complementos:**

- Farinha de mandioca, sucos, refrigerantes, água, molhos. Deve-se considerar que muitos desses complementos não contribuem para uma dieta balanceada, mas fazem parte do hábito de muitos consumidores.

### **7.1.3. JANTAR**

- Sopa diversa;
- Canja;
- Cuscuz com carne cozida;

*Handwritten signature in blue ink.*

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- Macaxeira com carne;
- Inhamé com carne.

**Observações:** 01 - Considerando a localização do campus e provisoriamente não tem seu refeitório montado para fornecer refeições para os alunos/servidores, a cessionária deverá ter esse serviço e como o espaço não tem condições de armazenar alimentos em grande quantidade a sua matéria-prima deve ser recebida diariamente tendo o quantitativo prévio de interessados que farão refeições para que não tenha desperdício de alimento tendo em vista que a comida exposta não deve ser reaproveitada. Atentar para o limite viável de refeições a serem fornecidas diante de ser um espaço pequeno.

02 - Devido ao não funcionamento do campus, no momento, em horário noturno, ficará da conveniência da CONCESSIONÁRIA disponibilizar o Jantar, devendo cumprir com a disponibilidade somente quando houver início do seu funcionamento nesse turno.

#### **7.1.4. QUITANDAS**

1. Pão de queijo tradicional;
2. Bolos (de coco, cenoura, de banana, bolo de laranja, bolo de milho, bolo de macaxeira). Sem cobertura. 01 fatia 100g;
3. Mini broas, mini roscas, pães de batata sem recheio e biscoito de queijo;
4. Salada de frutas sem leite condensado.

**Obs.:** Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 4 itens.

#### **7.1.5. SALGADOS**

1. Esfirras com diversos recheios;
2. Pastéis diversos (assados – frango, carne bovina, Romeu e Julieta, frango e queijo);
3. Empadas diversas;
4. Coxinhas;
5. Tortas salgadas.

**Obs.:** Como a cantina se encontra em ambiente escolar deve ter prioridade em fornecer refeições saudáveis e restringir a oferta e venda de alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal. Deste modo, a concessionária deve promover o consumo de frutas, legumes e verduras, com ênfase nos alimentos regionais.

#### **7.1.6. SANDUICHES**

1. Sanduíche de queijo e salada;
2. Sanduíche com queijo, ovo e salada;

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

3. Sanduíche com carne de sol desfiada;
4. Sanduíche de atum;
5. Sanduíche de queijo e presunto;
6. Sanduíche de peito de peru;
7. Sanduíche natural (pão integral) diversos recheios (frango, atum, sardinha, tofu, peito de peru, chester. Com cenoura, rúcula, alface).

**Obs.:** Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 3 itens. Com o critério de ter mais opções saudáveis.

**7.1.7. SOBREMESAS**

1. Saladas de frutas;
2. Coalhadas integral e desnatada, em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F;
3. Mousses de frutas em embalagens individuais;
4. Sorvetes;
5. Pudins em embalagens individuais;
6. Tortas doces;
7. Bolos;
8. Frutas *in natura* (com preferência para as frutas da época e da região);
9. Barras de cereal sem chocolate.

**Obs.:** Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 2 itens. Com o critério de ter mais opções saudáveis.

**7.1.8. BEBIDAS**

1. Café coado;
2. Leite integral e desnatado;
3. Cappuccino;
4. Chás;
5. Chá gelado;
6. Bebida à base de soja em embalagens individuais;
7. Água de coco *in natura*;
8. Refrigerantes;
9. Sucos de polpa ou da fruta;
10. Água mineral com gás e sem

**Obs.:** Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 3 tipos de cada item.

**7.1.9. SUCOS DE POLPA OU DA FRUTA**

1. Laranja;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

2. Acaí;
3. Abacaxi ;
4. Acerola;
5. Morango;
6. Caju;
7. Cajá;
8. Goiaba;
9. Mamão;
10. Manga;
11. Limão;
12. Maracujá;;
13. Melancia;
14. Melão;
15. Tamarindo;
16. Graviola;
17. Uva.

**Obs.:** Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 5 itens.

**7.1.10. SUCO COM DUAS FRUTAS**

1. Laranja com acerola;
2. Laranja com cenoura;
3. Laranja com morango;
4. Acaí com laranja;
5. Maçã com limão;
6. Abacaxi com hortelã;
7. Mamão com laranja;

**Obs.:** Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 4 itens.

**7.1.11. VITAMINAS DE FRUTAS COM LEITE INTEGRAL OU DESNATADO**

- a) Morango;
- b) Cupuaçu;
- c) Açaí;
- d) Banana;
- e) Mamão;
- f) Manga;
- g) Caja;
- h) Goiaba;
- i)Acerola;
- j) Graviola;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- k) Abacate;
- l) Abacaxi com coco;
- m) Açaí com morango;
- n) Açaí com banana;
- o) Frutas vermelhas;
- p) Morango com banana;
- q) Mamão com laranja;
- r) Maracujá com acerola.

**Obs.:** Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com todos ou parte desses itens, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta com no mínimo 3 itens.

#### **7.1.12. SORVETES E PICOLÉS**

➤ Em porções individualizadas. Devendo atender à legislação específica. Não será permitido o comércio de sorvetes fabricado por meio de máquina expressa.

#### **7.2. ITENS NÃO AUTORIZADOS À COMERCIALIZAÇÃO:**

1. Sorvetes fabricados por meio de máquina expressa;
2. Alimentos com alto teor de açúcar, gordura saturada, gordura trans e sódio;
3. Bebidas alcoólicas;
4. Artigos de tabacaria;
5. Bilhetes lotéricos;
6. Caça níqueis;
7. Energéticos;
8. Gomas de Mascar;
9. Salgados industrializados (salgadinhos de pacote);
10. Sucos industrializados;
11. Suco de refresco em pó;
12. Biscoitos recheados.

#### **7.3. ALMOÇO E JANTAR**

**7.3.1.** Os interessados em adquirir a refeição (almoço ou jantar) deverão solicitar à Licitante Vencedora com um prazo mínimo de 3 (três) horas ou no dia anterior;

**7.3.2.** A logística de transporte dos gêneros alimentícios deverão atender as normas sanitárias e legislação vigentes, além de atender os horários estabelecidos pela concedente.

**7.3.3.** Os alimentos devem ser servidos em condições seguras para o consumo humano, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

**7.3.4.** As refeições devem ser servidas em equipamentos adequados (estufas, balcões térmicos e bufês), devendo esses equipamentos estar regulados para que a temperatura dos alimentos quentes permaneça acima de 60°C. Conforme Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**7.3.5.** Os balcões térmicos e/ou bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem.

**7.3.6.** Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado, para que a temperatura dos alimentos frios permaneça abaixo de 5°C.

**7.3.7.** O Campus Santa Maria da Boa Vista do IF Sertão- PE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

**8.1.** Responsabilizar-se pela colocação de todo equipamento necessário ao bom e regular funcionamento das atividades do box comercial e demais meios indispensáveis e necessários às atividades fins, com aprovação prévia por escrito do **Departamento de Administração e Planejamento** em conjunto com o **Fiscal de Contrato**.

**8.2.** As despesas com água e energia elétrica correrão por conta da Concessionária, à qual deverá colocar um medidor de energia elétrica e um hidrômetro para aferição do consumo mensal. Caso não seja possível fazer a instalação de imediato, a Contratada, após a assinatura do contrato, terá o prazo de até 3 (três) meses para que a referida instalação seja concluída. Salientamos ainda que no período em que a Contratada estiver fazendo uso da água e energia sem os respectivos medidores individuais, os valores referentes a esse consumo será cobrado de forma retroativa considerando o consumo do primeiro mês após a instalação dos referidos medidores.

**8.2.1.** O valor pago a título de compra e instalação do medidor de energia elétrica e do hidrômetro para cálculo do consumo mensal poderá ser abatido no valor pago referente ao arrendamento mensal da cantina, mediante apresentação de nota fiscal ou recibo de pagamento.

### **8.3. E ainda:**

**8.3.1.** Fornecer todos os equipamentos operacionais, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na área de concessão, bem como a limpeza e manutenção corretiva dos mesmos e de toda área física.

**8.3.2** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade.

**8.3.3** Indicar um preposto responsável para responder pelo funcionamento do Box comercial.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- 8.3.4** Registrar todos os funcionários que trabalharão na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária.
- 8.3.5** Manter os seguros de responsabilidade e de acidentes pessoais, compatíveis com suas responsabilidades para com a Concedente, os usuários e para com terceiros.
- 8.3.6** Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da Concedente e de terceiros.
- 8.3.7** Colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal. Atentar que o funcionário que recebe o dinheiro não deve ser o mesmo que fornece o alimento.
- 8.3.8** Fazer a manutenção interna da área de concessão nas instalações elétricas, hidráulicas, telefônica, exaustão, lógica e outras, se forem o caso.
- 8.3.9** Informar a Concedente, por escrito, a relação de máquinas e equipamentos que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia.
- 8.3.10** Na substituição de qualquer equipamento por outro de maior potencia, a Concessionária terá também que informar a Concedente.
- 8.3.11** Manter treinamento de pessoal na busca de permanente qualidade na prestação do serviço.
- 8.3.12** Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como uniformes (cor clara), touca, calçados fechados e antiderrapantes, máscaras e luvas quando necessárias.
- 8.3.13** Observar, rigorosamente, a legislação sanitária e legislação do código de postura do município.
- 8.3.14** Oferecer aos usuários da área comercial produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a demanda.
- 8.3.15** Manter afixado em quadro e em local visível ao público o alvará de funcionamento.
- 8.3.16** Manter a tabela de preços em local visível e disponibilizar cardápios atualizados para os respectivos clientes. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 8.3.17** Facilitar a fiscalização e inspeção da área física, dos produtos comercializados, dos ingredientes na preparação do café e chá, da documentação probatória de regularização fiscal, sanitária, tributária.
- 8.3.18** Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação.
- 8.3.19** Responder pelas obrigações trabalhistas, previdenciária e securitária relativa aos seus funcionários utilizados na execução dos serviços.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- 8.3.20** Observar o horário de funcionamento das 7:00 horas às 17:30 horas, atualmente, 7:00 horas às 22:00 horas, quanto funcionar em horário noturno, nos dias úteis, salvo autorização expressa dada pela Concedente.
- 8.3.21** Observar o horário de programação do início e intervalo das aulas.
- 8.3.22** Observar rigorosamente a indicação dos produtos para a preparação dos itens do fornecimento.
- 8.3.23** Atender pedido, feito pela Concedente, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando atender a conveniência de ordem administrativa da Concedente. Durante férias escolares, greve ou outros tipos de paralisação das atividades na Instituição poderá ser modificado mediante acordo entre as partes.
- 8.3.24** Manter um extintor na área interna do Box para eventualidades.
- 8.3.25** Recolher o aluguel diretamente em agência bancária indicada pela Concedente, através da Guia de Recolhimento Única – GRU e dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, após o vencimento do encargo mensal. Após o recolhimento, enviar a Concedente o comprovante de recolhimento para liquidação da despesa, para que possa ser feita a emissão do recibo de quitação.
- 8.3.26** Armazenar corretamente os produtos, seguindo orientação da legislação vigente.
- 8.3.27** Apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades da Cantina, a relação dos seus empregados que prestarão serviços, bem como qualquer alteração e atualização.
- 8.3.28** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 8.3.29** A cumprir todas as condições que estão expressas no Termo de Referência.
- 8.3.30** Apresentar autorização de funcionamento emitida pela agência nacional de vigilância sanitária – ANVISA se for o caso, e licença sanitária emitida pelo órgão de vigilância sanitária do município.

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

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

- 9.1.** Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades.
- 9.2.** Fornecer energia elétrica.
- 9.3.** Dar quitação quando da comprovação do pagamento mensal do aluguel.
- 9.4.** Fornecer água.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**9.5.** Exercer, através do Fiscal de Contrato, a fiscalização sobre os serviços objeto da concessão.

**9.6.** Exigir da Concessionária a correção na execução dos serviços com base nos preceitos da qualidade e presteza.

**9.7.** Notificar, por escrito, a Concessionária, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Contrato, solicitando providências para regularização das mesmas.

**9.8.** Manter arquivado, junto ao Contrato, toda correspondência trocada entre as partes.

**9.9.** Manter firme e valiosa a Concessão, desde que mantida as condições contratuais.

## **10. PROIBIÇÕES**

**10.1.** É vedada a subcontratação de empresas para execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

**10.2.** É proibida a contratação, pela Concessionária, de servidor pertencente ao quadro da Concedente.

**10.3.** Não serão aceitas alterações na estrutura física do box e/ou planta das instalações.

## **11. CONDIÇÕES GERAIS DE FUNCIONAMENTO**

**11.1.** A área de Concessão só poderá ser utilizada para a finalidade definida no Termo de Referência.

**11.2.** O funcionamento da área de concessão será objeto de fiscalização por parte da Vigilância Sanitária, órgãos fiscalizadores do município e da Concedente.

**11.3.** É obrigatório o uso de uniformes pelos funcionários da lanchonete.

**11.4.** O lixo resultante das atividades terá que ser retirados toda vez que for necessário e no horário adequado, devidamente acondicionado em sacos plásticos indevassáveis, conforme norma técnica de higiene e procedimentos de coleta seletiva determinada pela Concedente.

**11.5.** As lixeiras seletivas serão colocadas em locais previamente estabelecidos pela Concedente, bem como a limpeza diária das mesmas. A destinação do lixo coletado também será definida pela Concedente.

**11.6.** Os funcionários da área de Concessão deverão apresentar comportamento adequado no desempenho de suas atribuições, bem como atender aos usuários com educação, polidez, discrição e rapidez.

**11.7.** A Concedente poderá solicitar o imediato afastamento ou a substituição de qualquer funcionário da Concessionária, cuja sua atuação seja considerada inconveniente às normas internas da Concedente.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**11.8.** A Concessionária deverá seguir as orientações contidas na RDC nº 216, 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**11.9.** De acordo com a Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de Maio de 2006, Art. 3º, inciso IV, fica restrito a comercialização no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal. Devendo haver o incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras.

## **12. DA FISCALIZAÇÃO**

**12.1.** O Campus Santa Maria da Boa Vista designará uma comissão ou servidor específico para fiscalizar o trabalho desenvolvido pela empresa concessionária.

**12.2.** A empresa CONCESSIONÁRIA deverá manifestar-se formalmente, por meio de relatórios e documentos, sempre que demandada por esta comissão/servidor.

## **13. DA FORMA DE EXECUÇÃO**

**13.1.** As atividades comerciais relativas à concessão de uso deverão ser iniciadas, impreterivelmente, em até 30 (trinta) dias contados após assinatura do contrato;

**13.2.** Atender todas as solicitações/alterações necessárias, avaliadas e determinadas pela fiscalização/gestor, nas atividades inerentes ao contrato;

**13.3.** Responder pelos danos causados diretamente à concedente ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do Campus Santa Maria da Boa Vista do IF Sertão-PE;

**13.4.** Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

**13.4.1.** A inadimplência, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à concessionária a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

**13.5.** Cumprir todas as exigências do Edital e seus Anexos, assim como toda a legislação inerente ao setor de alimentação (ANVISA, Vigilância Sanitária etc.).

**13.6.** Não suspender suas atividades durante o horário de funcionamento, sem prévia e expressa autorização da Administração;

**13.7.** Tomar todas as providências relativas à segurança, manutenção e reparos das instalações ora cedidas, inclusive aquelas de uso comum;

**13.8.** Só executar modificações nas instalações físicas, se autorizada formalmente pela concedente;

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**13.9.** Devolver a área cedida nas mesmas condições que a recebeu, inclusive restabelecendo o projeto inicial, em caso de haver feito modificações na mesma;

**13.10.** Manter durante o horário normal de funcionamento, todas as dependências completamente limpas, mesmo nas horas de maior movimento, inclusive aquelas de uso comum (interna e externa);

**13.11.** Instalar lixeiras e outros utensílios que se fizerem necessários para manter limpos todos os locais internos e externos do prédio;

**13.12.** Manter uma equipe de funcionários, devidamente preparados e uniformizados, em número suficiente, para dar um ótimo atendimento aos usuários;

**13.13.** Colocar à disposição dos usuários material do tipo descartável;

**13.14.** Servir alimentos frescos, de boa procedência e que atenda toda legislação inerente à atividade;

**13.15.** Praticar preços não superiores aos preços de mercado, respeitando sempre aqueles definidos na Tabela de Preços vigente, definidos conjuntamente com a fiscalização/gestor do contrato;

**13.16.** Efetuar o pagamento de energia, gás e água consumidos no recinto, assim como o aluguel pela concessão da área;

**13.17.** Fazer 04 (quatro) pulverizações anuais no recinto, ou mais vezes caso a concedente achar necessária, para o controle de pragas e insetos voadores e rasteiros;

**13.18.** Fazer a limpeza periódica das caixas de gordura e esgotos. Deixar afixado o controle das ações em local visível;

**13.19.** Afixar a Tabela de Preços dos produtos comercializados em local de fácil visualização, observado o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990;

**13.20.** Reajustar os valores dos produtos somente após autorização oficial da fiscalização/gestor do contrato;

**13.21.** Realizar todas as transações comerciais necessárias à execução dos serviços, exclusivamente, em seu próprio nome.

#### **14. DA MANUTENÇÃO E REPAROS**

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

**14.1.1.** Água/esgoto;

**14.1.2.** Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);

**14.1.3.** GLP (válvulas, conexões, etc.).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**14.2.** Os serviços de manutenção preventiva e corretiva, bem como de operação, se aplicável, serão prestados por profissionais devidamente qualificados às funções a desempenhar.

**14.3.** Todos os consertos, se e quando necessários, deverão se dar, obrigatoriamente, sem nenhum prejuízo da adequada prestação do serviço contratado.

**14.4.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter as dependências, instalações, equipamentos e utensílios em perfeita ordem e funcionamento, efetuando, diariamente, a higienização e limpeza, bem como a conservação das dependências, tudo por sua inteira responsabilidade.

## **15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

**15.1.1.** Advertência;

**15.1.2.** Multa de 0,3% (três décimos por cento), ao dia, sobre o valor anual, da contratação observado o limite de 10% (vinte por cento), se a concessionária não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste procedimento licitatório, salvo se advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração;

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

**15.1.4.** Multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) do valor global do Contrato, por queixa fundamentada da comunidade usuária, com relação à má prestação dos serviços;

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

**15.1.6.** Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, pelo prazo de até 2 (dois) anos.

**15.1.7.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

contratado ressarcir a Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

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

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

**15.4.** Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento, fornecida pela Coordenadoria de Execução Financeira do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, no prazo de 05 (cinco) dia a contar da data da notificação, podendo a administração do IF Sertão - PE cobrá-las judicialmente, segundo a lei nº 6.830/80, com os encargos correspondentes.

**15.5.** Decorrido o prazo estipulado no subitem anterior, o IF Sertão - PE fará a devida cobrança judicial, ficando o inadimplente impedido de licitar ou contratar com a Administração, enquanto não quitar as multas devidas.

**15.6.** A multa aplicada sobre o valor do Contrato poderá ser cobrada juntamente com os pagamentos mensais da concessão de uso.

**15.7.** A CONCEDENTE poderá cancelar o Contrato de Concessão no caso de atrasos de pagamentos por um período de três meses consecutivos ou alternados.

**15.8.** As penalidades referidas no caput do artigo 81 da Lei 8.666/93 e suas alterações não se aplicam às demais licitantes que forem convocadas, conforme a ordem de classificação das propostas, que não aceitarem a contratação.

## **16. BENFEITORIAS**

**16.1.** As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da Concedente, serão incorporadas ao imóvel, sem nenhum ônus para a Concedente, ao final do contrato.

**16.2.** Se o contrato for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da Concedente sem nenhum direito de ressarcimento.

## **17. PRAZO DE CONCESSÃO**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**17.1.** O presente contrato de concessão de uso terá a duração de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir da assinatura, podendo ser prorrogado por iguais períodos ou inferior, a critério das partes, através de correspondente Termo Aditivo ao respectivo contrato.

**18. VALORES DE REFERÊNCIAS**

**18.1. Da concessão:** O valor mínimo inicial da concessão é de R\$ 350,00 (trezentos e cinquenta reais). O aluguel mensal poderá ser reduzido quando a área comercial for fechada, a pedido da Contratante, para atender seus interesses, para um valor a ser definido pela Concedente.

**19. REAJUSTES DO VALOR DA CONCESSÃO/TAXA DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA**

**19.1.** O valor da concessão será reajustado anualmente com base na variação do IGP-M apurado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV.

**19.1.1.** O valor da tarifa de energia elétrica será reajustado de acordo com o reajuste aprovado pela Agência Nacional de Energia Elétrica - ANEEL para a concessionária local (CELPE).

**19.1.2.** ARPE é o órgão que define as tarifas para a prestação e fornecimento de água e coleta de esgoto, como indica o artigo 4º, da lei estadual 12.524/03 e prevê o artigo 21 IV da lei 11.445/07.

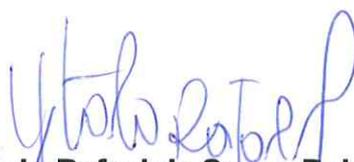
**20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**20.1** A Concedente poderá, sem ônus decorrente, aceitar modificações propostas pela Concessionária, com vistas ao aperfeiçoamento e exequibilidade do objeto licitado, no advento de algum fato novo ou qualquer imprevisto, as quais serão analisadas pela Administração.

**21. LEGISLAÇÃO APLICADA**

Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei 10.520/02, bem como a Lei 8.987/95.

Santa Maria da Boa Vista/PE, 27 de agosto de 2018.



**Ytalo Rafael de Souza Reis**  
Chefe do Departamento de Administração e Planejamento  
Campus Santa Maria da Boa Vista  
Portaria nº 224, de 17 de abril de 2018.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**APROVO:**

O presente Termo de Referência de acordo com o inciso I do artigo 3º da Lei nº 10.520/2002, cuja finalidade é subsidiar a concessão onerosa de uso do espaço físico para exploração de serviços da cantina do Campus Santa Maria da Boa Vista, estando presentes todos os critérios para a contratação de forma mais clara e concisa.

  
**Maria Gomes da Conceição Lira**  
Diretor-Geral Pró Tempore  
Campus Santa Maria da Boa Vista – IF Sertão-PE  
Portaria nº 719, de 03 de novembro de 2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

**Unidade Demandante:** IF Sertão PE/Campus Santa Maria da Boa Vista.

**Objeto/Nome do Projeto:** CONCESSÃO ONEROSA DO DIREITO DE USO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA NO CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO.

**Análise Administrativa e Institucional nº 04/2018/DAP/Campus Santa Maria da Boa Vista/IF Sertão-PE**

**RELATÓRIO**

A análise foi realizada sob a perspectiva de probabilidade e impacto de ocorrência da concessão pretendida, considerando os elementos essenciais que servirão para compor, em parte, o termo de referência e demais documentos.

Para análise da viabilidade da Concessão, foram considerados quatro elementos que compõem o planejamento inicial, a saber: Justificativa da Necessidade, Solução Escolhida, Estimativa de Preço Mínimo e Vigência do Contrato.

**JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE**

Objetivando o contrato de concessão onerosa de uso do espaço físico para exploração de serviços da cantina do Campus Santa Maria da Boa Vista, faz-se necessário dotar as áreas dos serviços de lanchonete, para maior comodidade de alunos e servidores que chegam sem tomar café e não tem como se deslocar para fazer seu lanche, almoço e até mesmo jantar.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

Além disso, é importante destacar que o Campus funciona, no momento, nos dois turnos, com possibilidade de funcionamento no turno noturno, já no próximo ano (2019). Dessa forma, torna-se relevante fornecer aos docentes que lecionam em mais de um turno, aos demais servidores e aos alunos, que na maioria dos casos são de longe, a possibilidade de se alimentarem adequadamente, garantindo o bem-estar dos mesmos. Justificamos também no sentido de que o Campus Santa Maria da Boa Vista está localizado na zona rural da cidade, não disponibilizando, desse serviço em local próximo.

O público-alvo será a comunidade acadêmica em geral (servidores (colaboradores), docentes, técnicos administrativos e discentes), prestadores de serviço, estagiários e visitantes. Estas pessoas serão atendidas em uma perspectiva de comércio justo, priorizando os hábitos saudáveis de alimentação e o respeito ao meio ambiente.

**SOLUÇÃO ESCOLHIDA (CONCESSÃO ONEROSA DO DIREITO DE USO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA)**

No presente caso, a escolha para a devida finalidade objetiva, mediante PREGÃO PRESENCIAL, a Concessão Onerosa do Direito de Uso de Espaço para Exploração de Serviços de Cantina no Campus Santa Maria da Boa Vista, ficando de responsabilidade da Concessionária arcar com as despesas de equipamentos, insumos, mão-de-obra, custos de preservação do espaço, definição de cardápio e preços, todos, mediante os critérios a serem estabelecidos no Termo de Referência e demais documentos. A administração entende ser a forma mais eficaz, tendo em vista a realidade local, a forma de prestação do serviço e o controle/fiscalização da execução das atividades (Gestão do Contrato).

**ESTIMATIVA DE PREÇO MÍNIMO (PREÇO REFERENCIA/PESQUISA DE PREÇO)**

No presente caso, o setor demandante juntamente com o setor de compras, realizou pesquisa de preços na data de 22/05/2018, conforme cotações obtidas diretamente em estabelecimentos do ramo dentro do município, observando as particularidades (localização, atividade, estrutura), ou seja, almejou-se obter a representatividade adequada. Buscou-se obter valores tendo base o parâmetro do art. 2º, Inciso IV da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5/2014 e suas alterações amoldando-se aos critérios exigidos, quanto aos seus aspectos formais e realidade do objeto da licitação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

O valor médio da pesquisa de preços foi utilizado como parâmetro para determinação do valor mínimo de referência, estabelecido em Laudo Técnico, por profissional habilitado e qualificado. Apesar da determinação do referido valor a Administração escolheu adotar o valor determinado na planilha de formação de preço médio, obtida em pesquisa local, pois, entende que a mesma representa de maneira eficaz a realidade, tendo em vista que os parâmetros e critérios de determinação do valor mínimo devem respeitar as condições socioeconômicas presentes na localidade onde se encontra estabelecido o espaço destinado para uso da cantina. Nota-se que no referido Laudo existem comparativos com outras cidades que não possuem a mesma realidade do município de Santa Maria da Boa Vista, portanto, ratificamos que vamos considerar como valor mínimo de referência o valor presente na planilha de formação de preço médio.

### VIGÊNCIA CONTRATUAL

O Contrato terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, a contar de sua assinatura e publicação no Diário Oficial da União – DOU. Tendo em vista a necessidade de a Concessionária gastar com instalação física, mão-de-obra, equipamentos e, tendo como avaliação todo contexto (acesso, estrutura, etc.), faz-se necessário estabelecer prazo maior para serem recuperados e possibilitar a aferição de lucro. O referido contrato poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante Termo Aditivo e desde que haja interesse das partes, prevalecendo, porém, os interesses do Campus Santa Maria da Boa Vista do IF Sertão-PE.

### CONCLUSÃO

Ante o exposto, a proposição da referida Concessão é **viável**, uma vez que foram observados todos os pontos dispostos no presente relatório.

Santa Maria da Boa Vista - PE, 27 de agosto de 2018.

YTALO RAFAEL SOUZA REIS  
Chefe de Administração e Planejamento  
IF Sertão - PE - Campus Santa Maria da Boa Vista  
Port. 224/2018

Maria Gomes da Conceição Lira  
Diretora Geral  
Portaria DCT/IFPE - 2018/08/27  
IF Sertão Pernambuco  
Santa Maria da Boa Vista



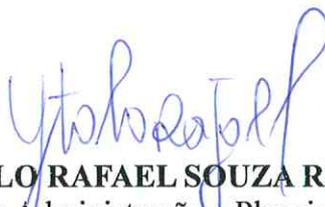
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DO PREGÃO PRESENCIAL NO PROCESSO DE CONCESSÃO ONEROSA DO DIREITO DE USO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA NO CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO.**

Mediante possibilidade de adotar modalidade de Pregão Presencial, expomos, abaixo, os principais motivos para a determinada escolha:

1. O Campus está localizado na zona rural da cidade, aproximadamente 6 (seis) Km, com deslocamento programado e com número de terceirizados, alunos e servidores cada vez mais crescente, devido ao Campus ter pouco tempo de funcionamento e estar em expansão. Faz-se necessário a disponibilidade de local adequado para suprir as necessidades com alimentação.
2. Objetivando obter contrato de maneira responsável e oportunizar a participação local de interessados na concessão, entende-se que, fornecedores que possuem entendimento da realidade poderiam gerir um contrato com mais qualidade e eficiência.
3. Entendendo que o processo de adoção da modalidade Pregão Eletrônico irá demandar maior tempo para que o licitante (fornecedor) possa aprender a manusear o sistema, considerou-se realizar o Pregão Presencial, possibilitando, assim, maior competitividade e interesse local.
4. Considerando a expressiva procura por parte de potenciais fornecedores da cidade e região, interessados em participar do Pregão, mas alegando desconhecer o sistema Compras Governamentais do Governo Federal.

Diante disso, justificamos a utilização do Pregão em sua forma Presencial para a concessão do espaço da cantina do Campus Santa Maria da Boa Vista.



**YTALO RAFAEL SOUZA REIS**  
Chefe de Administração e Planejamento  
IF Sertão - PE - Campus Santa Maria da Boa Vista  
Port. 224/2018

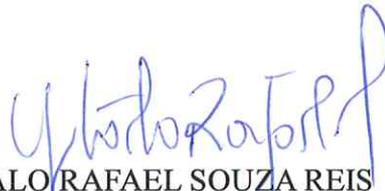


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

---

**Justificativa pela utilização do índice IGP-M para efeito de reajuste do valor do aluguel da  
Cantina do Campus Santa Maria da Boa Vista**

Considerando a instrução processual que objetiva à Concessão onerosa do espaço da Cantina do Campus Santa Maria da Boa Vista, a Administração do Campus justifica a utilização do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) como o índice que será utilizado para efeito de reajuste do valor do aluguel do espaço da Cantina do Campus. Isso, porque o IGP-M/FGV é calculado mensalmente pela FGV e é divulgado no final de cada mês de referência. E também por que passou a ser o índice utilizado, no mercado, para a correção de contratos de aluguel e como indexador de algumas tarifas como a de energia elétrica.



**YTALO RAFAEL SOUZA REIS**  
Chefe de Administração e Planejamento  
IF Sertão - PE - Campus Santa Maria da Boa Vista  
Port. 224/2018



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

---

**Justificativa de vedação à participação de empresas sob a formação de Consórcio no processo de Concessão do espaço da cantina do Campus Santa Maria da Boa Vista**

Considerando a discricionariedade que o art. 33, da Lei 8.666/93, e os posicionamentos do Tribunal de Contas da União como, por exemplo, o Acórdão de nº 1.678/2006 que conferem à Administração em definir se aceitará ou não a participação de empresas sob a forma de consórcio em suas licitações, a Administração do Campus Santa Maria da Boa Vista entende que para o objeto que será licitado, para concessão onerosa do espaço da sua cantina, não será admitida a participação de empresas sob a forma de consórcio. Isso por que o referido objeto não se trata de serviço de grande vulto ou que demande alta complexidade, onde existiria a necessidade do seu parcelamento e ainda pelo fato de que a dimensão da eventual contratação não reclama a formação de consórcio.



**YTALO RAFAEL SOUZA REIS**  
Chefe de Administração e Planejamento  
IF Sertão - PE - Campus Santa Maria da Boa Vista  
Port. 224/2018

