

## **ANEXO I DO EDITAL**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1. OBJETO**

**1.1** O presente Termo de Referência tem por objeto a concessão onerosa de espaço físico de 36 m<sup>2</sup> para instalação e funcionamento de cantina no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) – Campus Piracicaba, com a finalidade de atender as demandas 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 da refeição de 450g.

#### **2. OBJETIVO**

- 2.1** Possibilitar a oferta de refeições e lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade aos alunos, servidores e visitantes do IFSP – campus Piracicaba, de conformidade com o que determina as normas de Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da instituição.
- 2.2** Oferecer alimentação saudável, segura e balanceada com custo acessível;
- 2.3** Através da alimentação saudável, segura e balanceada, suprir necessidades nutricionais dos usuários do câmpus e auxiliar no combate contra a obesidade infantil e na prevenção de doenças, evitando desvios nutricionais que interferem no crescimento e no desenvolvimento dos alunos;
- 2.4** Oferecer economia de tempo aos usuários evitando eventuais deslocamentos;
- 2.5** Possibilitar a melhoria do rendimento escolar;
- 2.6** Possibilitar ganhos de produtividade com a permanência dos servidores no local de suas atividades, aumentando a eficiência dos resultados;
- 2.7** Possibilitar maior conforto à comunidade escolar;
- 2.8** Minimizar a saída de alunos da escola em busca de alimentos;

**2.9** Promover um espaço saudável e seguro de convívio;

**2.10** Incorporar o tema da alimentação e nutrição no contexto escolar, criando uma cultura orientada para a formação de hábitos alimentares saudáveis e a construção da cidadania.

### **3. JUSTIFICATIVA**

**3.1** A presente concessão se faz necessária para atender a demanda de lanches e refeições com qualidade aos alunos, servidores e visitantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo Campus Piracicaba nos três turnos de funcionamento (manhã, tarde e noite);

**3.2** Ressalta-se que não existem locais próximos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo Campus Piracicaba que prestem este tipo de serviço;

**3.3** Informa-se que este Termo de Referência atende as necessidades dos alunos e servidores quanto aos preços dos produtos ofertados.

### **4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

**4.1** 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 3.555 de 8 de agosto de 2000; Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005; Instrução Normativa nº 5 de 26 de maio de 2017; 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;

**4.2** O objeto desse Termo de Referência trata-se de serviço comum, nos termos da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2012, e do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005.

### **5. ESTIMATIVA DE CUSTOS**

**5.1** A estimativa de custos do valor da refeição a ser adquirido foi realizada mediante média aritmética de uma ata de pregão com objeto semelhante e mais 2 orçamentos locais. A estimativa de preço obtida foi de R\$ 12,90.

**5.2** A estimativa de custos do valor do aluguel fixo foi definida de R\$ 500,00 com base a média de preços praticados no Pregão 00033/2017 do Comando da Aeronáutica, Pregão 00024/2017 da Fundação Osvaldo Cruz e do Orçamento enviado pelo IFSP Campus Hortolândia.

## **6. LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**6.1** Os serviços deverão ser prestados das dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – IFSP Campus Piracicaba, situado à Rua Diácono Jair de Oliveira, nº 1005, Bairro Santa Rosa, Município de Piracicaba/SP, CEP 13.414-155.

## **7. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**7.1** O critério de julgamento estabelecido para esse certame será o de **MENOR PREÇO POR REFEIÇÃO DE 450g** respeitados os itens descritos nas tabelas **8.10.1 e 8.10.2**

## **8. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

- 8.1** Realização de licitação para concessão não onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina no IFSP – Campus Piracicaba, com as seguintes características: Área interna: 36m<sup>2</sup> (trinta e seis metros quadrados);
- 8.2** Horário de Funcionamento: Das 07h00 às 21h00, de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, aos sábados, domingos e feriados.
- 8.3** Clientela aproximada: 125 servidores e 1000 alunos, além de visitantes e terceirizados;
- 8.4** Fornecer os materiais, equipamentos e funcionários necessários para o cumprimento do contrato;
- 8.5** Responsabilizar-se pelo uso e recarga do gás de cozinha;
- 8.6** Cumprir as cláusulas estabelecidas no contrato.
- 8.7** O fornecimento dos produtos deverá utilizar como base a tabela apresentada pela CONCESSIONÁRIA na licitação;

- 8.8** Os produtos elencados na tabela fazem parte de um cardápio mínimo a ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA, podendo sofrer alterações, conforme acordo entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE.
- 8.9** A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer produtos não contidos no cardápio mínimo, cujo preço será verificado mediante pesquisa de mercado e apresentado a CONCEDENTE para apreciação prévia para disponibilização aos usuários e incorporação no cardápio mínimo inicial;
- 8.10** O fornecimento dos produtos deverá utilizar como base a tabela a seguir, sendo que a CONCESSIONÁRIA deverá manter os valores em compatibilidade com o praticado no mercado durante o prazo de vigência do contrato.

#### **8.10.1 TABELA 1: COMPOSIÇÃO DOS PRATOS**

|   |  |
|---|--|
| <b>ARROZ</b>  | Arroz branco longo fino tipo 1 ou arroz integral   |
| <b>FEIJÃO</b>   | Feijão tipo 1 (tipos diversos)   |
| <b>GRUPO A</b>  | Folhosos   |
| <b>GRUPO B</b>  | Legumes  |
| <b>GRUPO C</b>  | Tubérculos   |
| <b>CARNE BOVINA OU SUÍNA</b><br><br><b>Mínimo de 120g</b> | De primeira qualidade em preparações diversas, como: cortes de contrafilé, alcatra, coxão mole, dentre outras do gênero. |
| <b>CARNE DE FRANGO</b><br><br><b>Mínimo de 120g</b>       | De primeira qualidade, em preparações diversas, apenas com cortes de coxa, sobrecoxa, peito ou filé.                     |
| <b>PEIXE</b><br><br><b>Mínimo de 120g</b>                 | De qualidade superior sem espinhos, com cortes em filé ou posta (Badejo, Merluza, Robalo, Dourado e Cação).              |
| <b>VEGETARIANO</b>  | De qualidade superior podendo ser na forma de  |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Mínimo de 120g</b> | omelete, ovos mexidos ou fritos ou outra fonte proteica semelhante. |
| <b>SUCO DE 300 mL</b> | Suco de fruta natural ou polpa de frutas com no mínimo 300 mL       |

**8.10.2 TABELA 2: Descrição dos grupos A, B e C**

| <b>GRUPO “A”</b> | <b>GRUPO “B”</b> | <b>GRUPO “C”</b> |
|------------------|------------------|------------------|
| Acelga           | Abobrinha        | Abóbora          |
| Agrião           | Berinjela        | Batata-Doce      |
| Alface           | Beterraba        | Batata Inglesa   |
| Almeirão         | Brócolis         | Cará             |
| Chicória         | Cenoura          | Inhame           |
| Couve            | Couve-Flor       | Mandioca         |
| Espinafre        | Chuchu           |                  |
| Repolho          | Quiabo           |                  |
| Rúcula           | Vagem            |                  |

**8.11** Os produtos elencados na tabela fazem parte de um cardápio mínimo a ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA. Entretanto, esta poderá oferecer outros tipos de produtos, cuja conformidade de preço será verificada

mediante pesquisa de mercado, sujeitando-se à CONCESSIONÁRIA proceder às alterações de preços necessárias quando estes não estiverem compatíveis com o praticado no mercado.

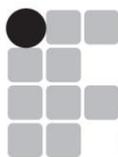
**8.12** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar no espaço designado para funcionamento da Cantina do Campus Piracicaba do IFSP os equipamentos mínimos obrigatórios listados abaixo, bem como todos os equipamentos necessários para o bom funcionamento da Cantina.

**8.12.1** Tabela de itens mínimos para a CONCESSIONÁRIA

| <b>Item</b>          | <b>Quantidade</b> |
|----------------------|-------------------|
| Cafeteira            | 01                |
| Espremedor de Frutas | 01                |
| Geladeira            | 01                |
| Freezer              | 01                |
| Liquidificador       | 01                |
| Forno Elétrico       | 01                |
| Forno Micro-ondas    | 01                |
| Fritadeira Elétrica  | 01                |
| Chapa Quente/Grill   | 01                |
| Vitrine Quente       | 02                |
| Exaustor             | 01                |

**8.13** Tabela 1 (Salgados e Lanches)

| <b>Descrição</b> | <b>Unidade</b> |
|------------------|----------------|
|------------------|----------------|

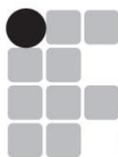


|  |    |
|--|----|
| Sanduíche misto, quente ou frio, em pão de forma, integral ou francês, com pelo menos 50 (cinquenta) gramas de queijo e pelo menos 50 (cinquenta) gramas de presunto de boa qualidade (não utilizar apresuntado).                    | UN |
| Sanduíche natural, frio integral preparado segundo receita própria à base de frango desfiado ou atum, ricota ou queijo branco, verduras diversas, legumes variados, palmito, tomate seco etc., em unidades de pelo menos 150 gramas. | UN |
| Hambúrguer simples (pão, carne bovina ou de frango e salada), em unidades de pelo menos 120 (cento e vinte) gramas.  | UN |
| Pão francês na chapa com manteiga  | UN |
| Pão francês na chapa com queijo e tomate (Bauru)   | UN |
| Pão francês na chapa com queijo e ovo.   | UN |
| Salgados assados recheados, em pelo menos 03 variedades; tais como: esfirras, enrolados, folheados, croissants.  | UN |
| Salgados fritos recheados em pelo menos 3 variedades; tais como: coxinhas, rissoles, quibes, enroladinhos.   | UN |
| Pão de Queijo 100 gramas   | UN |
| Salada de frutas, com no mínimo 04 (quatro) tipos de frutas. Porção de no mínimo 200 ml.   | UN |
| Bolo simples em pedaço (120g)  | UN |

**8.13.1** Os salgados devem ter peso mínimo de 120g:

**8.13.2** Fornecer nos três períodos salgados frescos e variados e suficientes de todos os itens para os três períodos (manhã, tarde e noite).

**8.13.3** Fornecer pão de queijo fresco nos três períodos de funcionamento.

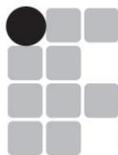


### 8.14 Tabela 2 (Bebidas)

| Descrição  | Unidade |
|--|---------|
| Água mineral sem gás – garrafa 500ml;  | UN      |
| Água mineral com gás – garrafa 500ml;  | UN      |
| Café com leite – copo de 200 ml  | UN      |
| Café – xícara de 80 ml;  | UN      |
| Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200ml                         | UN      |
| Refrigerante lata 350 ml   | UN      |
| Suco de fruta natural ou polpa de frutas – (laranja, abacaxi, maracujá, melancia, etc). Copo de 300ml    | UN      |
| Suco de caixinha - 200 ml  | UN      |
| Vitaminas com leite (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com ou sem açúcar - Copo de 300ml | UN      |
| Iogurte natural diversos sabores – copo 200 ml   | UN      |

**8.14.1** É definitivamente proibida a venda/comercialização de bebidas alcoólicas, pela CONCESSIONÁRIA, nas dependências do Campus Piracicaba do IFSP.

### 8.15 Tabela 3 (Refeições)



| <b>Descrição</b>   | <b>Unidade</b> | <b>Preço Unitário (R\$)</b> |
|--|----------------|-----------------------------|
| Prato feito tamanho mini (300g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1 copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 mL.   | UN             | 8,60                        |
| Prato feito tamanho normal (450g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1 copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 mL. | UN             | 12,90                       |

- 8.15.1** Não serão aceitos como tipos de carne: salsichas, steaks, linguixas e hambúrgueres;
- 8.15.2** A porção de proteína (carne bovina, suína, frango, peixe ou vegetariana deve conter no mínimo 120g.
- 8.15.3** O valor do prato mini será proporcional ao valor do prato normal de 450g, obtido através de uma regra de 3 simples.
- 8.15.4** O suco que compõe o valor do prato feito deve ser de boa qualidade, podendo ser de suco de fruta ou polpa de fruta.
- 8.15.5** No caso do jantar, a empresa poderá optar por alimentação mais leve, como caldos (mandioca e feijão, etc) e massas (panquecas, lasanha, etc), devendo oferecer um mínimo de 02 (duas) opções.
- 8.15.6** No almoço oferecer opção vegetariana e opção de arroz branco e integral.

**8.15.7** A Licitante vencedora deverá comercializar refeições (**almoço**) aos interessados pelo menos **no horário das 11:30 às 14:00 horas de segunda a sexta-feira**

**8.15.8** A composição dos pratos deverá seguir as tabelas dos itens 8.10.1 e 8.10.2 e o cardápio deverá ser apresentado ao fiscal do contrato depois da aprovação da nutricionista.

## **9. DO VALOR DA CONCESSÃO E PAGAMENTO**

**9.1** O valor mensal referente à concessão para exploração da Cantina corresponderá à moeda vigente no país (Real), sendo **R\$ 500,00** (quinhentos reais) mensais nos 12 (doze) primeiros meses. Tal valor foi definido de acordo com pesquisa de mercado com base em outros pregões realizados com objeto semelhante.

**9.2** A cada prorrogação do contrato far-se-á incidir a variação acumulada do IGPM fornecido pela FGV sobre o valor da referida remuneração, no interregno mínimo de 01 (um) ano.

**9.3** As despesas com gás, bem como sua instalação e manutenção, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

**9.4** O pagamento será feito até o 5º (quinto) dia ao mês vencido, em moeda corrente do país. Até o 10º (décimo) dia de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao fiscal, as Guias de Recolhimento da União - GRU devidamente quitadas, referente ao valor estipulado no instrumento contratual.

**9.5** Os valores devidos referentes à concessão do espaço e taxa de água/esgoto e energia elétrica (5% para cada despesa), serão recolhidos através de formulários “Guia de Recolhimento da União – GRU”, emitidos pelo fiscal, vedado o emprego de qualquer outra forma de recolhimento, salvo as determinadas pela legislação federal vigente, vedando-se também o recolhimento para outra pessoa, física ou jurídica, que não seja o IFSP.

**9.6** A CONCESSIONÁRIA poderá pedir isenção do pagamento do aluguel referente aos 30 (trinta) dias relativos ao mês de Janeiro e 15 (quinze) dias

referentes ao mês de Julho, desde que solicitada formalmente com 15 (quinze) dias de antecedência. Outrossim, a CONCESSIONÁRIA poderá solicitar formalmente a isenção de aluguel nos casos de greve, devidamente comprovados.

- 9.7** O atraso no pagamento do valor ensejará a aplicação de multa de 10% (dez por cento), correção monetária e juros de 1% (um por cento) ao mês, calculado “pro rata die”, incidentes sobre o valor em atraso.
- 9.8** Se o valor da multa/juros/encargos não for recolhido, poderá ser cobrado administrativa ou judicialmente, na forma da lei;
- 9.9** Em função da natureza da infração, o CONCEDENTE (Campus Piracicaba do IFSP) poderá aplicar à CONCESSIONÁRIA as penalidades constantes dos incisos I, III e IV do art. 87 da Lei no 8.666/93 e alterações e demais diplomas legais pertinentes, sem prejuízo da rescisão decorrente do inadimplemento;
- 9.10** As penalidades acima previstas só poderão ser relevadas nas hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente justificados e comprovados, à critério do CONCEDENTE.

## **10. PRAZOS**

- 10.10** prazo da concessão onerosa para funcionamento da Cantina será de 12 (doze) meses, contados a partir da data do início da prestação dos serviços, autorizada por Ordem de Serviço a ser emitida pela Administração do IFSP Campus Piracicaba, podendo ser prorrogado, nos termos do inciso II, do artigo 57, da Lei n. 8.666/93, até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante Termo Aditivo, persistindo as obrigações acessórias e compatibilizando-se o equilíbrio financeiro com as condições da contratação inicial.

## **11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA / CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

- 11.1** Poderá participar desta Licitação:

**11.1.1** Pessoa jurídica que esteja cadastrada no SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores).

- 11.1.2** Possua certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978 e alterações e demais diplomas legais pertinentes, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto desta concessão;
- 11.1.3** Apresente atestado de capacidade técnica operacional comprovando a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto dessa licitação, constituído da prestação de serviços de exploração de serviços de cantina e restaurante;
- 11.1.4** Comprova esta aptidão a apresentação de pelo menos um atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica tanto de direito público como privado.
- 11.1.5** Apresente relação da equipe técnica que ficará diretamente envolvida com a execução dos serviços propostos (observar o disposto no subitem 12.2.1).
- 11.1.6** Comprove que possui prestador de serviço de nutrição, registrada no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), conforme - (Lei Federal nº 6.583/1978). A empresa deverá comprovar vínculo de trabalho (empregatício ou de prestação de serviços) com o Nutricionista. O documento de prova de vínculo de trabalho poderá ser o registro de contrato de trabalho na CTPS, contrato escrito de prestação de serviços sem vínculo empregatício;

## **12. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA**

**12.1** Quanto aos dias e horários de funcionamento e realização dos serviços:

- 12.1.1** O funcionamento previsto da Cantina será de segunda à sexta-feira das 07h00 às 21h00 durante todo o ano, incluindo os sábados letivos e, eventualmente, aos domingos e feriados sob

comunicação formal e expressa da Administração do Campus Piracicaba com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência. A critério da Administração do Campus, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender casos excepcionais. quanto à forma e condições de fornecimento de refeições a CONCESSIONÁRIA deverá:

- 12.1.1.1** Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação, os respectivos preços. O preparo das refeições e lanches deverá obedecer às boas práticas de fabricação conforme resolução RDC nº 216 de 15/09/2004.
- 12.1.1.2** Fornecer refeições prontas “tipo prato feito”. As refeições poderão ser preparadas na cozinha da cantina do CONCEDENTE obedecendo as boas práticas de fabricação conforme resolução RDC nº 216 de 15/09/2004.
- 12.1.1.3** Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis.
- 12.1.1.4** Deverá ser apresentado cardápio mensal à Fiscalização do Contrato com antecedência mínima de 10 (dez) dias para aprovação. Após aprovado o cardápio deverá ser fixado na cantina, em local visível.
- 12.1.1.5** Os preços para refeições somente poderão sofrer REAJUSTE visando à adequação aos novos preços de mercado, desde que atenda à variação acumulada do IPCA fornecido pelo IBGE, observado o interregno mínimo de 01 (um) ano.
- 12.1.1.6** A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovado pela CONCEDENTE deverá ser afixada em lugar visível.

- 12.1.1.7** Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 12.1.1.8** Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza;
- 12.1.1.9** Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;
- 12.1.1.10** Manter limpa e conservada as áreas internas e externas. Deverá ser feita dedetização, controle de pragas e vetores urbanos da Cantina a cada 06 (seis) meses, de acordo com a validade do certificado.
- 12.1.1.11** A CONCESSIONÁRIA deverá obedecer rigorosamente a legislação reguladora referente aos serviços contratados, às normas da Secretária da Saúde e do Ministério do Trabalho e às normas sanitárias referentes ao armazenamento de gêneros alimentícios, produtos de limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas;
- 12.1.1.12** Manter os empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados, identificados, através de crachá com fotografia recente. O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- 12.1.1.13** Manter o profissional Nutricionista responsável pela elaboração dos cardápios;
- 12.1.1.14** 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, veda-se 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.

- 12.1.1.15** A CONCESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços.
- 12.1.1.16** A preparação dos alimentos servidos no restaurante deverá ser realizada na cozinha do restaurante e deverá obedecer às Normas Sanitárias, conforme resolução RDC nº 216 DE 15/09/2004.
- 12.1.1.17** A CONCESSIONÁRIA não deverá usar as instalações e equipamentos da Cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a do CONCEDENTE.
- 12.1.1.18** A CONCESSIONÁRIA deverá manter todos os equipamentos e instalações de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços de Cantina sempre e continuamente limpos, higienizados e asseados.
- 12.1.1.19** Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Não utilizar os utensílios ou móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possam entrar em contato direto com o alimento.
- 12.1.1.20** Os utensílios de cozinha (louças, copos, talheres, etc) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar e apresentar, sempre que solicitado pelo

CONCEDENTE: Regimento Interno; Cronograma de Treinamento de Funcionários; Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela Anvisa – Agência Nacional de vigilância Sanitária (Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004).

**12.1.1.21** A CONCESSIONÁRIA deverá atender às alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem solicitadas e/ou efetuadas pela Fiscalização do Contrato.

**12.1.1.22** À CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos, quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos, seja por parte da Fiscalização do Contrato ou por usuários da Cantina.

**12.1.1.23** A toda e qualquer saída ou entrada de equipamentos da CONCESSIONÁRIA no Campus Piracicaba do IFSP, deverá ser precedida de identificação e registro em livro localizado na portaria do prédio ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pelo CONCEDENTE.

**12.1.1.24** A CONCESSIONÁRIA zelarà 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 Campus Piracicaba do IFSP, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer empregado que julgar conveniente.

**12.1.1.25** A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir o CONCEDENTE, por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.

- 12.1.1.26** A CONCESSIONÁRIA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 12.1.1.27** Ao final deste Contrato, quando a CONCESSIONÁRIA for entregar o espaço físico ao CONCEDENTE, este verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.
- 12.1.1.28** Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar (em até três dias úteis) todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que se encontram descritos no Termo.
- 12.1.1.29** A apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades do restaurante, a relação dos seus empregados que prestarão serviços, bem como qualquer alteração e atualização.
- 12.1.1.30** A CONCESSIONÁRIA deverá manter, durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação devidamente atualizados, cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho assinada, obedecendo à legislação tributária e demais direitos trabalhistas.
- 12.1.1.31** Caberá à CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se pelas despesas necessárias para adequação do espaço concedido à instalação física do serviço de Cantina, inclusive pela aquisição e uso dos equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais

como: mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, Freezer, Geladeira, exaustor, balança digital e plataforma e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

## **12.2** Quanto ao quantitativo de pessoal:

**12.2.1** Para uma execução eficiente dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá manter no local da prestação de serviço uma quantidade adequada de profissionais para atender aos usuários da cantina. Empregado do caixa empregados responsáveis pelos serviços gerais não poderão preparar ou servir alimentos.

**12.2.2** É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, respeitada as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização de serviços objeto desta licitação.

**12.2.3** A Fiscalização do Contrato determinará o aumento no quadro de funcionários caso identifique inadequações na prestação de serviços.

## **12.3** Das Instalações, Máquinas, Equipamentos e Mobiliário:

**12.3.1** 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. No caso de melhoria das instalações, o processo deve apresentar Parecer Técnico assinado por responsável registrado no CREA-SP (Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura). Todas as melhorias feitas, em qualquer momento, serão incorporadas ao patrimônio da

CONCEDENTE, não gerando direito a nenhum tipo de reembolso/ressarcimento à CONCESSIONÁRIA;

- 12.3.2** Apresentar relação e discriminação 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;
- 12.3.3** Discriminar layout com o posicionamento dos equipamentos e os espaços destinados ao trabalho de preparo, atendimento, circulação, mesas e cadeiras;
- 12.3.4** Disponibilizar para os usuários, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos, utilizando somente a área predeterminada;
- 12.3.5** Manter no espaço físico da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene.

#### **12.4** Dos Preços:

- 12.4.1** Apresentar, para determinação dos preços finais de comercialização, no mínimo, 03 (três) orçamentos de estabelecimentos comerciais na cidade, com seus respectivos nomes, endereços e CNPJ;
- 12.4.2** Para reajustes dos preços a serem praticados, a CONCESSIONÁRIA deverá informar, formalmente, à Fiscalização de Contrato designada pela CONCEDENTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, Proposta sobre sua intenção e respectivas justificativas para o reajuste, acompanhada de planilhas de custos atuais e valores praticados na região, com nome, endereço e CNPJ dos estabelecimentos comerciais consultados;

**12.4.3** A CONCEDENTE analisará em até 20 (vinte) dias úteis o disposto no subitem anterior, contados a partir do recebimento, e comunicará formalmente à CONCESSIONÁRIA o deferimento/indeferimento da Proposta de Reajuste;

**12.4.4** A CONCESSIONÁRIA deverá informar aos usuários, com 20 (vinte) dias de antecedência, o reajuste dos valores a serem realizados, após receber o deferimento da CONCEDENTE;

### **12.5** Das Formas de Pagamento:

**12.5.1** Disponibilizar, aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de Cartões de Crédito, Débito e Vales, além de dinheiro em espécie.

### **12.6** Outros

**12.6.1** Responsabilizar-se, integralmente, pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

**12.6.2** Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela CONCEDENTE;

**12.6.3** Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da CONCEDENTE;

**12.6.4** Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, apresentando cópia da Apólice de Seguro à CONCEDENTE, na assinatura ou, então, quando houver alteração no quadro dos segurados.

**12.6.5** Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal. Apresentando no início da prestação dos serviços carta de apresentação dos funcionários, juntamente com cópia autenticada da carteira de trabalho e cópias simples do RG, CPF e comprovante de endereço de seus empregados. Também deverá ser apresentado mensalmente comprovante de

pagamento dos funcionários, contracheque e guias do FGTS e INSS.

- 12.6.6** Executar os serviços em horários que não prejudiquem o bom andamento da rotina de funcionamento da CONCEDENTE;
- 12.6.7** Responsabilizar-se, exclusivamente, pelas despesas de salários, transportes, cestas básicas, 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 Previdências lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos, bem como os acordos coletivos de categoria;
- 12.6.8** Realizar, impreterivelmente, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, os pagamentos devidos pela concessão onerosa, via GRU (Guia de Recolhimento da União), apresentando para tanto, cópias simples dos comprovantes autenticados pela Instituição Financeira, mensalmente, até o 10º (décimo) dia útil de cada mês;
- 12.6.9** 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, sendo que a aprovação conduzirá à incorporação ao seu patrimônio, excluído da CONCESSIONÁRIA, direito a qualquer indenização;
- 12.6.10** Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE, quanto à execução do contrato;
- 12.6.11** 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 do disposto neste subitem;
- 12.6.12** Prover atendimento a usuários que, por qualquer motivo, sejam portadores de deficiência momentânea ou permanente,

considerando sua impossibilidade física de deslocamento ao ambiente objeto deste contrato;

### **13. DO CONCEDENTE**

- 13.1** Exercer a fiscalização dos serviços através de servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 8666/1993, Instrução Normativa STL/MPOG nº 05/2017 e alterações e demais diplomas legais pertinentes.
- 13.2** Nomear uma comissão de 03 (três) pessoas entre funcionários e alunos para fazer visitas à cozinha, periódica e repentinamente, para avaliação dos serviços prestados, emitindo relatórios das visitas realizadas, constando nome dos visitantes, datas e horários das visitas.
- 13.3** Ordenar a imediata retirada do local, e respectiva substituição, de empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- 13.4** Proporcionar à CONCESSIONÁRIA as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente os serviços contratados;
- 13.5** Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do contrato, em especial, aplicação de sanções, alterações e reajustes do mesmo;
- 13.6** Não permitir que a CONCESSIONÁRIA e seus empregados executem tarefas em desacordo às estabelecidas em contrato;
- 13.7** Comunicar formalmente à CONCESSIONÁRIA, quaisquer irregularidades observadas na execução do objeto deste contrato;
- 13.8** Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

### **14. INDICAÇÃO DOS FISCAIS DE CONTRATO**

- 14.1** O corpo de Fiscalização de Contrato será designado por meio de Portaria expedida e assinada pela autoridade máxima da Administração do Campus Piracicaba do IFSP no momento da assinatura do contrato entre as partes (CONCEDENTE E CONCESSIONÁRIA).

## **15. SUSTENTABILIDADE**

- 15.1** A Administração fiscalizará, durante a execução do contrato, a adoção, por parte da CONCESSIONÁRIA, de boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, bem como, o atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental, em atendimento à Instrução Normativa SLTI MPOG nº 01/2010, especialmente os seguintes:
- 15.2** Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 15.3** Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- 15.4** Fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 15.5** Realização de um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- 15.6** Separação dos resíduos recicláveis descartados, e a sua destinação de acordo com o estabelecido pela CONCEDENTE.

## **16. DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 16.1** Responsabiliza-se a CONCESSIONÁRIA pelos danos e prejuízos causados ao pessoal, bens e instalações da CONCEDENTE e de terceiros, em consequência de atos e/ou omissões na execução dos serviços objeto deste Termo de Referência;
- 16.2** Todo material e/ou equipamento em condições de uso, retirados da edificação e não reutilizado, deverão ser devolvidos à CONCEDENTE.
- 16.3** O Campus Piracicaba do IFSP poderá fornecer lanches ou kits de lanches aos alunos por meio de Programa de Assistência Estudantil.

## **17. DOS ANEXOS**

Fazem parte deste Termo de Referência:

- 17.1** ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
- 17.2** ANEXO II – TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS
- 17.3** ANEXO III – DECLARAÇÃO FORMAL DE PLENO
- 17.4** ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMA DA ANVISA
- 17.5** ANEXO V – SUGESTÃO DE CARDÁPIOS PARA REFEIÇÕES NA CANTINA DO CAMPUS PIRACICABA DO IFSP.
- 17.6** ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS
- 17.7** ANEXO VII - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO
- 17.8** ANEXO VIII – PLANTA DO BLOCO A

O presente Termo de Referência segue para o parecer do Diretor Geral do Campus Piracicaba, com vistas ao prosseguimento do certame licitatório.

Piracicaba, 29 de novembro de 2017.

---

Carla Patrícia Mania de Oliveira  
Diretora Adjunta Administrativo  
Campus Piracicaba

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 Campus Piracicaba do IFSP.

Piracicaba, 29 de novembro de 2017.

---

Aguinaldo Luiz de Barros Lorandi

Diretor Geral Campus Piracicaba

**ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**Pregão Eletrônico nº \_\_\_528/2017**

**Campus Piracicaba do IFSP**

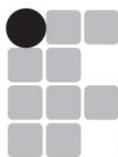
**Autos nº 23435.000738.2017-19**

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)

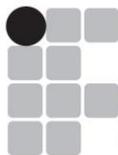
(\_\_\_\_\_Razão Social da Empresa\_\_\_\_\_), CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada à (\_\_\_\_\_Endereço Completo com CEP, contatos de telefone e e-mail\_\_\_\_\_), por intermédio de seu Representante Legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão Eletrônico nº \_\_\_528/2017, apresenta sua Proposta de Preços para os seguintes materiais ofertados, conforme termos e especificações do Edital e seus Anexos:

| <b>Item</b> | <b>Especificação</b>  | <b>Valor Unitário (R\$)</b> |
|-------------|---|-----------------------------|
| <b>01</b>   | Exploração comercial de Cantina nas dependências do Campus Piracicaba do IFSP, através de concessão onerosa de espaço físico. | 500,00                      |

| <b>REFEIÇÕES/LANCHES/BEBIDAS</b> |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Item</b>                      | <b>Descrição</b>  |
| <b>01</b>                        | Prato feito tamanho mini (300g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne porção de no mínimo 120g (bovina, frango, suína ou peixe) e 1 copo de suco de 300 mL (natural ou polpa de fruta). |
| <b>02</b>                        | Prato feito tamanho normal (450g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne mínimo 120g (bovina, frango, suína ou peixe) 1 copo de suco de 300 mL natural ou                                |



|           |  |
|-----------|--|
|           | polpa de fruta).   |
| <b>03</b> | Sanduíche de queijo, quente ou frio, em pão de forma, integral ou francês, com pelo menos 50 (cinquenta) gramas de queijo.   |
| <b>04</b> | Caldos diversos (mandioca, feijão, etc) - Porção de 400 ml   |
| <b>05</b> | Massas diversas, exemplo: macarrão, panqueca, lasanha etc - Porção de no mínimo 400g   |
| <b>06</b> | Sanduíche misto, quente ou frio, em pão de forma, integral ou francês, com pelo menos 50 (cinquenta) gramas de queijo e pelo menos 50 (cinquenta) gramas de presunto de boa qualidade (não utilizar apesuntado).                     |
| <b>07</b> | Sanduíche natural, frio integral preparado segundo receita própria à base de frango desfiado ou atum, ricota ou queijo branco, verduras diversas, legumes variados, palmito, tomate seco etc., em unidades de pelo menos 150 gramas. |
| <b>08</b> | Hambúrguer simples (pão, carne bovina ou de frango e salada), em unidades de pelo menos 120 (cento e vinte) gramas.  |
| <b>09</b> | Pão francês na chapa com manteiga  |
| <b>10</b> | Pão francês na chapa com queijo e tomate (Bauru)   |
| <b>11</b> | Pão francês na chapa com queijo e ovo.   |
| <b>12</b> | Salgados assados recheados, em pelo menos 03 variedades; tais como: esfirras, enrolados, folheados, croissants.  |
| <b>13</b> | Salgados fritos recheados em pelo menos 3 variedades; tais como: coxinhas, rissoles, quibes, enroladinhos.   |
| <b>14</b> | Pão de Queijo 100 gramas   |
| <b>15</b> | Salada de frutas, com no mínimo 04 (quatro) tipos de frutas. Porção de no mínimo 200 ml.   |
| <b>16</b> | Bolo simples em pedaço (120g)  |
| <b>17</b> | Água mineral com gás – garrafa 500ml;  |
| <b>18</b> | Café com leite – copo de 200 ml  |
| <b>19</b> | Café – xícara de 80 ml;  |
| <b>20</b> | Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200ml   |
| <b>21</b> | Refrigerante lata 350 ml   |



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SÃO PAULO

|    |  |
|----|--|
| 21 | Suco de fruta natural ou polpa de frutas Copo de 300ml   |
| 22 | Suco de caixinha - 200 ml  |
| 23 | Vitaminas com leite (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com ou sem açúcar - Copo de 300ml |
| 24 | Iogurte natural diversos sabores – copo 200 ml   |

PRAZO DE ENTREGA: \_\_\_\_ dias (máximo de \_\_\_\_ dias, de acordo com o item \_\_\_\_)

VALIDADE DA PROPOSTA: \_\_\_\_ dias (mínimo de 60 dias)

GARANTIA E ASSISTÊNCIA DO FABRICANTE: \_\_\_\_ meses (mínimo de 12 meses)

BANCO (código): \_\_\_\_\_ AGÊNCIA (código): \_\_\_\_\_ PRAÇA: \_\_\_\_\_

BANCO (nome): \_\_\_\_\_ CONTA \_\_\_\_\_ CORRENTE: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_

(Assinatura do Declarante)

Nome ou Carimbo do Declarante (Legível): \_\_\_\_\_

Cargo ou Carimbo do Declarante (Legível): \_\_\_\_\_

CPF e RG do Declarante (com órgão emitente): \_\_\_\_\_

Telefones e e-mail para contato (atualizados): \_\_\_\_\_

**ANEXO II – TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E  
INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS**

**Pregão Eletrônico nº \_\_\_528/2017**

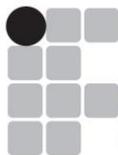
**Campus Piracicaba do IFSP**

**Autos nº 23435.000738.2017-19**

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)

(\_\_\_\_\_Razão Social da Empresa\_\_\_\_\_), CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada à (\_\_\_\_\_Endereço Completo com CEP e UF\_\_\_\_\_), por intermédio de seu Representante Legal, infra-assinado, declara, para os fins do disposto no Pregão Eletrônico nº \_\_\_528/2017, fornecer e instalar no espaço designado para funcionamento da Cantina do Campus Piracicaba do IFSP os equipamentos mínimos obrigatórios listados abaixo, bem como todos os equipamentos necessários para o bom funcionamento da Cantina.

| <b>Item</b>          | <b>Quantidade</b> |
|----------------------|-------------------|
| Cafeteira            | 01                |
| Espremedor de Frutas | 01                |
| Geladeira            | 01                |
| Freezer              | 01                |
| Liquidificador       | 01                |
| Forno Elétrico       | 01                |
| Forno Micro-ondas    | 01                |



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SÃO PAULO

|                      |    |
|----------------------|----|
| Fritadeira Elétrica  | 01 |
| Chapa Quente/Grill   | 01 |
| Vitrine Quente       | 02 |
| Exaustor             | 01 |
| Mesas com 06 lugares | 10 |
| Cadeiras             | 60 |

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo (Representante da Empresa)

**ANEXO III- DECLARAÇÃO FORMAL DE PLENO CONHECIMENTO DAS  
CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DO SERVIÇO**

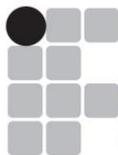
**Pregão Eletrônico nº 528/2017**

**Campus Piracicaba do IFSP**

**Autos nº 23435.000738.2017-19**

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)

DECLARAMOS para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 528/2017, que a Empresa (\_\_\_\_ Razão Social da Empresa\_\_\_\_), CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada à (\_\_\_\_ Endereço Completo com CEP e UF\_\_\_\_), **optou por não vistoriar o local em que será executado o serviço do objeto do presente certame**, a saber: dependências do Campus Piracicaba do IFSP, CNPJ nº 10.882.594/0016-41, situado no município de Piracicaba à Rua Diácono Jair de Oliveira, 1005, Santa Rosa, CEP: 13.414-155, **tendo pleno conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento pleno das obrigações objeto da Licitação**



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SÃO PAULO

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Profissional do Licitante

#### **ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMAS DA ANVISA**

**Pregão Eletrônico nº \_\_\_528/2017**

**Campus Piracicaba do IFSP**

**Autos nº 23435.000738.2017-19**

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)

(\_\_\_\_\_Razão Social da Empresa\_\_\_\_\_), CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada à (\_\_\_\_\_Endereço Completo com CEP e UF\_\_\_\_\_), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, DECLARA, para fins do disposto no Pregão Eletrônico nº \_\_\_528/2017, que cumprirá o disposto na Resolução nº 216 de 15/09/2004 e alterações e demais diplomas legais pertinentes, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA na execução dos serviços objeto do presente certame.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

Assinatura e Carimbo  
(Representante da Empresa)

## **ANEXO V – SUGESTÃO DE CARDÁPIOS PARA REFEIÇÕES NA CANTINA DO CAMPUS PIRACICABA DO IFSP**

Como modelo de distribuição de cardápios adotou-se o sistema composto de Arroz + feijão + opção proteica (Carne bovina ou suína, frango, peixe e ovo) + A + B + C para a composição de legumes e verdura serem sequenciados a cada semana + copo de suco. Podendo estes sofrerem alterações quanto aos vegetais de acordo com a época do ano, visto que a safra varia. Porém, mantendo a troca dentro do grupo do vegetal discriminado.

Para a montagem e o planejamento das refeições, listadas nas tabelas abaixo, foram considerados os seguintes pontos: Aspectos nutritivos e energéticos; Aspectos econômicos – baixo custo; Opções mais nutritivas e saudáveis; O tempo e recursos para as preparações; - Distribuição dos pratos de acordo com o dia da semana; - Paladar regional; A temperatura local – Que pede pratos mais quentes, principalmente à noite.

### **TABELA DE COMPOSIÇÃO DOS PRATOS**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>ARROZ</b>                     | Arroz branco longo fino tipo 1 e ou arroz integral   |
| <b>FEIJÃO</b>                    | Feijão tipo 1 (tipos diversos)   |
| <b>GRUPO A</b>                   | Folhosos   |
| <b>GRUPO B</b>                   | Legumes  |
| <b>GRUPO C</b>                   | Tubérculos   |
| <b>CARNE BOVINA<br/>OU SUÍNA</b> | De primeira qualidade em preparações diversas, com cortes de contrafilé, alcatra, lombo; dentre outras do gênero oferecidos no mínimo 2x na semana de mínimo 120g. |
| <b>FRANGO</b>                    | De primeira qualidade, em preparações diversas, apenas com cortes de coxa, sobrecoxa, peito ou filé oferecidos no mínimo 2x na semana de mínimo 120g.              |
| <b>PEIXE</b>                     | De qualidade superior sem espinhos, com cortes em filé ou posta (Badejo, Merluza, Robalo, Dourado e Cação) oferecidos no mínimo 1x na semana de mínimo 120g.       |
| <b>VEGETARIANO</b>               | De qualidade superior podendo ser na forma de omelete, ovos mexidos ou fritos oferecidos todos os dias da semana de mínimo 120g.                                   |
| <b>COPO DE SUCO</b>              | Suco de frutas natural ou polpa de fruta de no mínimo 300 mL   |

**TABELA DE VEGETAIS E FRUTAS A SEREM SERVIDOS DE ACORDO  
COM O GRUPO A QUE PERTENCEM**

| <b>GRUPO "A"</b> | <b>GRUPO "B"</b> | <b>GRUPO "C"</b> |
|------------------|------------------|------------------|
| Acelga           | Abobrinha        | Abóbora          |
| Agrião           | Berinjela        | Batata-Doce      |
| Alface           | Beterraba        | Batata Inglesa   |
| Almeirão         | Brócolis         | Cará             |

|           |            |          |
|-----------|------------|----------|
| Chicória  | Cenoura    | Inhame   |
| Couve     | Couve-Flor | Mandioca |
| Espinafre | Chuchu     |          |
| Repolhoo  | Quiabo     |          |
| Rúcula    | Vagem      |          |

## **ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS**

**Pregão Eletrônico nº \_\_\_528/2017**

**Campus Piracicaba do IFSP**

**Autos nº 23435.000738.2017-19**

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)

(\_\_\_\_\_Razão Social da Empresa\_\_\_\_\_), CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada à (\_\_\_\_\_Endereço Completo com CEP e UF\_\_\_\_\_), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, DECLARA que recebeu do Campus Piracicaba do IFSP, CNPJ nº 10.882.594/0016-41, os materiais, utensílios e mobiliários abaixo especificados e compromete-se a devolvê-los em bom estado ao final da vigência do Contrato ou a substituí-los por outros de características e qualidades similares, na hipótese de serem justificadamente recusados pelo Gestor do Contrato de Concessão.

| Item | Especificações | QTD |
|------|----------------|-----|
|      |                |     |
|      |                |     |

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo do Declarante

Nome ou Carimbo do Declarante (Legível): \_\_\_\_\_

Cargo ou Carimbo do Declarante (Legível): \_\_\_\_\_

CPF e RG do Declarante (com órgão emitente): \_\_\_\_\_

Telefones e e-mail para contato (atualizados): \_\_\_\_\_

OBS: Esta Declaração deverá ser emitida em papel timbrado, que identifique a Razão Social da empresa emissora, e enviada ao Campus Piracicaba do IFSP no prazo de 10 (dez) dias úteis após a data de assinatura do Contrato.

## ANEXO VII - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, bem como para aplicação do INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO, a CONCESSIONÁRIA adotará a Avaliação de Desempenho com avaliação de eventuais

irregularidades na execução, pela CONCEDENTE, sendo estas irregularidades consideradas como indicadores para aplicação do INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO.

A AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO será apurada mensalmente, conforme tabela abaixo:

TABELA DE INDICADORES

| <b>INDICADOR</b> | <b>(ANS) IRREGULARIDADES</b>  | <b>NÍVEL DE CRITICIDADE</b> |
|------------------|---|-----------------------------|
| <b>01</b>        | Atraso na prestação de informações, esclarecimentos ou apresentação de documentos solicitados pela CONCEDENTE - superior a 48 (quarenta e oito) horas e menor que 72 (setenta e duas) horas | MÉDIO                       |
| <b>02</b>        | Atraso na prestação de informações, esclarecimentos ou apresentação de documentos solicitados pela CONCEDENTE - superior a 72(setenta e duas) horas.  | ALTO                        |
| <b>03</b>        | Não substituir uma mão-de-obra faltosa por prazo de até 04 (quatro) horas (a pontuação do nível de criticidade médio será atribuída a cada mão-de-obra faltosa).                            | MÉDIO                       |
| <b>04</b>        | Fornecer qualquer item em qualidade inferior do previsto no termo de referência.  | ALTO                        |
| <b>05</b>        | Fornecer qualquer item especificado no termo de referência em quantidade inferior a necessidade do Campus.  | ALTO                        |
| <b>06</b>        | Deixar de fornecer qualquer item especificado no termo de referência (a pontuação do nível de criticidade baixo será atribuída a cada item  | MÉDIO                       |

|           |  |       |
|-----------|--|-------|
|           | faltoso).  |       |
| <b>07</b> | Não observar as normas legais e regulares aplicáveis e, inclusive, às recomendações da Administração. Exemplo: profissional nutricionista, dedetização, etc.         | ALTO  |
| <b>08</b> | Deixar de manter seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachás, com fotografia recente, e provendo-os de Equipamentos de Proteção Individual – EPIs. | MÉDIO |
| <b>09</b> | Não prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas no contrato.   | GRAVE |
| <b>10</b> | Dificultar a fiscalização da Administração quando da execução dos serviços.  | ALTO  |
| <b>11</b> | Não cumprir o horário de funcionamento estabelecido pela administração   | ALTO  |
| <b>12</b> | Aumentar os preços dos itens fornecidos sem prévia autorização da administração  | ALTO  |

NOTA 1: As “penalidades” constantes desta planilha poderão ser aplicadas cumulativamente, desde que tenham ocorrido no prazo de avaliação ou seja, no período de 01 a 30 de cada mês.

NOTA 2: A não regularização dos problemas reclamados nos prazos estabelecidos, implica na aplicação de nova penalidade e assim por diante até sua regularização.

NOTA 3: Para as ocorrências que não constam da relação acima, será aplicado o Nível de Criticidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços previstos nesta tabela, salvo as penalidades passiva de aplicação direta.

O nível de atendimento dos serviços será determinado pela Nota de Avaliação (NA), que será utilizada para cálculo do pagamento proporcional ao atendimento das metas do INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO, e de acordo com o

estabelecido na Instrução Normativa nº 05/2017 e alterações e demais dispositivos legais pertinentes.

A Nota de Avaliação (NA) será calculada a partir do registro de ocorrências que determinará os Pontos Perdidos – PP, por parte da CONCESSIONÁRIA, considerando o impacto de criticidade de cada ocorrência, conforme critérios e fórmula abaixo:

$$NA = 10 - \Sigma PP \text{ (pontos perdidos)}$$

Para efeito de cálculo dos pontos perdidos - PP será atribuído os seguintes valores aos Níveis de Criticidade:

NIVEL DE CRITICIDADE PP

BAIXO 0,2

MÉDIO 0,5

ALTO 1,0

GRAVE 5,0

Será adotado INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO, conforme previsto na IN SEGES/MP n. 05/2017 e tomando-se por instrumento de medição a avaliação de controle de qualidade e desempenho dos serviços.

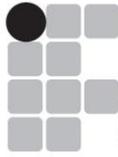
As Tabelas de Indicadores, a serem aplicadas a cada uma das irregularidades constantes na tabela de indicadores e que serão consideradas para fins de cálculo do pagamento. Serão considerados para aplicação de sanções e ajustes no pagamento devido à CONCESSIONÁRIA, os seguintes critérios:

1. Sempre que a NA do mês respectivo, for maior ou igual a 9,0 e menor que 9,5.
  - a. Acréscimo no pagamento correspondente a 10% do valor mensal do contrato, a ser aplicado apenas no pagamento do mês subsequente ao avaliado.
2. Sempre que no mês correspondente, o resultado da NA for maior ou igual a 7,0 e menor que 9,
3. Sempre que CONCESSIONÁRIA acumular duas Advertências consecutivas ou três intercaladas.

- a. Acréscimo no pagamento correspondente a 15% do valor mensal do contrato, a ser aplicado apenas no pagamento do mês subsequente ao avaliado
4. Sempre que no mês correspondente, o resultado da NA for maior ou igual a 4,0 e menor que 7,0.
    - a. Quando a CONCESSIONÁRIA acumular três advertências consecutivas ou quatro intercaladas terá acréscimo no pagamento correspondente a 20% do valor mensal do contrato, a ser aplicado apenas no pagamento do mês subsequente ao avaliado:
  5. Sempre que no mês correspondente, o resultado da NA for menor que 4,0.
    - a. Quando a CONCESSIONÁRIA acumular quatro advertências consecutivas ou cinco intercaladas;

É obrigação da CONCESSIONÁRIA corrigir todas as falhas na execução dos serviços independentemente de comunicação e/ou ajuste no pagamento.

Caso as falhas sejam detectadas pela Fiscalização do Contrato ou pela Administração, será dada ciência imediatamente à CONCESSIONÁRIA através de emissão de “Notificação de Ocorrência”, para que sejam sanadas. Gerada a Notificação, será realizada as anotações devida com finalidade de contagem de Pontos Perdidos – PP, utilizados na Nota de Avaliação – NA e para o preenchimento dos quadros de INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO.



## Anexo VIII – Planta Bloco A

