

Termo de Referência 8/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2025	158272-IFES - CAMPUS COLATINA	RENATO FRANCISCO BECEVELLI	07/05/2025 08:51 (v 7.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
III – locação/Locação de imóveis	37/2025	23153.000289/2025-85

1. Definição do objeto

- 1.1. O presente Termo de Referência regulamenta o uso do espaço físico pertencente ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – localizado em Colatina, destinado à instalação da cantina/lanchonete.
- 1.2. O objeto da proposta é a concessão de uso para fins comerciais do espaço físico de 70,93 m² da cantina, remunerado em forma de aluguel mensal no valor de **R\$ 805,00** (Oitocentos e cinco reais) no primeiro ano, estipulado em laudo técnico conforme tabela:

ITEM	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
CONCESSÃO DO ESPAÇO DA CANTINA	R\$ 805,00	R\$ 9.660,00

- 1.3. Considerando que o valor mensal do aluguel é fixo, o critério de julgamento da proposta será para aquele que ofertar o MAIOR DESCONTO sobre os valores constantes na tabela do item 1.3.1, composta pelos seguintes itens:
- ITEM 1- Valor do Kg do Self-Service,
- ITEM 2- Valor do Prato Feito (Média 500g)
- ITEM 3- Valor do Kit lanches
- ITEM 4- Valor do Kit bebidas

OBS.: Os descontos podem ser aplicados independentes para cada item acima.

1.3.1. Os valores máximos de referência constam nos mapas de apuração anexos ao processo, e são conforme tabela abaixo:

ITEM	VALOR MÁXIMO
SELF-SERVICE	R\$ 52,71
PRATO FEITO	R\$ 20,34
KIT LANCHES	R\$ 84,81
KIT BEBIDAS	R\$ 75,33
VALOR MÁXIMO DO LOTE	R\$ 233,19

1.4. Os detalhes sobre os componentes constam no item: 'Modelo de execução do objeto', e a planilha para composição dos preços consta no Anexo I deste Termo de Referência.

1.5. Os preços dos produtos a serem praticados durante a vigência do contrato serão os 'valores propostos', conforme registrado nos componentes de cada item da planilha apresentada na proposta vencedora.

1.6. Será efetuado um **Contrato de Concessão de Uso** com duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte) meses, com base nos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que haja conveniência para as partes e que seja formalizada a manifestação em tempo hábil.

1.7. Dados do objeto da presente contratação:

1.7.1. Imóvel e localização: Ifes- Campus Colatina, Avenida Arino Gomes Leal no 1700, Bairro Santa Margarida, Colatina ES, CEP: 29700-558.

1.7.2. Área destinada à locação: 70,93 m2 considerando a área destinada à locação para instalação da cantina/lanchonete.

1.7.3. Público atual estimado: O público atual estimado da instituição é de 1375 pessoas e demais usuários eventuais (prestadores de serviços, pais e alunos visitantes, participantes de reuniões, seminários, eventos, etc)

1.7.4. Consumo de água e energia elétrica: Os valores do consumo de água e energia elétrica serão medidos mensalmente e informados à concessionária juntamente com a apuração mensal do custo global.

2. Fundamentação da contratação

2.1. A concessão do espaço físico destinado à cantina será realizada por meio de **Pregão Eletrônico**, na qual consiste em um Contrato Administrativo de Concessão em que o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica amparada pela lei 14.133 de 01/04/2021, observando também o disposto na Lei no 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei no 9.760/46.

2.2. O objeto da contratação se enquadra como serviço comum, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019, também observados os pontos da Lei no 14.133 /21 com suas alterações.

2.3. Os serviços a serem prestados em decorrência desta concessão enquadram-se no Decreto no 9.507, de 21 de setembro de 2018, constituindo-se em serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios à área de competência legal da entidade licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seus respectivos plano de cargos.

2.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação.

3. Descrição da solução

3.1. O Ifes Campus Colatina é uma Instituição de referência na região, em função desse conceito torna-se um atrativo a pessoas de outras localidades que buscam um ensino de melhor qualidade. Na instituição existem alunos que residem em vários

municípios e locais distantes; alguns deles exercem atividades de bolsas ou estágios, necessitando se deslocar muito cedo de suas residências, passando o dia todo nas dependências do Campus, retornando somente à noite aos seus lares devido à distância ou sua carência financeira.

3.2. Da mesma forma existem servidores com dificuldades em se deslocar a restaurantes ou até as suas residências para fazer suas refeições. Outra situação que vem reforçar a necessidade da concessão é a inexistência de cantinas, lanchonetes ou restaurantes nas proximidades desta Instituição que atendam aos postulados da segurança sanitária.

3.3. A concessão da área de cantina situada nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Colatina tem como objetivo a prestação de serviços de fornecimento de alimentos, para atender à demanda da comunidade acadêmica e demais usuários, proporcionando-lhes maior conforto e comodidade.

3.4. Considerando a existência de contrato vigente de serviço de cantina no campus, e de que a presente contratação visa a continuidade dos serviços já prestados, não há que se falar em adequações do ambiente para a presente contratação.

3.5. No espaço já existem prateleiras, coifa e também mesas e cadeiras para os funcionários e para os clientes (entre outros itens que poderão ser disponibilizados tempestivamente para a empresa vencedora) porém, é de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA analisar o espaço previamente (o local será disponibilizado para vistoria em data a ser marcada antes do início do contrato) e prover os móveis, equipamentos e materiais necessários, porventura inexistentes na cantina, em quantidade suficiente para proporcionar a prestação do serviço com qualidade.

3.6. Em caso de aquisição de móveis de uso comum pelos clientes, os mesmos deverão ser padronizados.

3.7. Os serviços serão prestados no endereço: Ifes Campus Colatina, Avenida Arino Gomes Leal, 1700, bairro Santa Margarida, Colatina – ES, CEP: 29700-558.

3.8. Quanto à adequação do espaço:

3.8.1. As manutenções prediais que poderão ser realizadas no espaço objeto da concessão dar-se-ão da seguinte forma:

3.8.1.1. Benfeitorias essenciais, desde que autorizadas pela Concedente - essas alterações poderão ser descontadas do valor do aluguel no mês subsequente. Entende-se por benfeitorias essenciais aquelas imprescindíveis à prestação dos serviços.

3.8.1.2. As benfeitorias essenciais autorizadas deverão ser realizadas, obrigatoriamente, pela mão de obra disponibilizada pela Concedente, sendo o desconto no valor do aluguel correspondente ao custo dos insumos. Para os serviços em que não houver profissional habilitado, a Concessionária será responsável pela contratação da mão de obra, sendo o valor descontado no aluguel referente aos insumos e à mão de obra.

3.8.1.2.1. Sobre as situações mencionadas acima a concessionária deverá apresentar 03 (três) orçamentos detalhados, com valores unitários de cada insumo ou, quando se tratar de mão de obra, do serviço total, os quais serão aprovados ou não após conferência pela Concedente, sendo que o ressarcimento dos custos será com base no menor deles.

3.8.2. As benfeitorias essenciais deverão ser mantidas ao término do contrato.

3.8.3. Adequações de interesse exclusivo da concessionária no espaço concedido não são passíveis de indenizações ou descontos no valor do aluguel e deverão ser autorizadas pela Concedente e seguir os mesmos padrões de materiais utilizados, devendo o espaço ser entregue nas mesmas condições do recebimento.

3.8.4. É vedada a realização de intervenções na área de manutenção predial sem a autorização da Concedente, e não serão aceitos posteriores pedidos de indenizações por manutenções/benfeitorias realizadas a critério da Concessionária.

4. Requisitos da contratação

4.1. Requisitos necessários ao atendimento das necessidades:

4.1.1. Os funcionários designados para os trabalhos deverão apresentar agilidade, destreza manual e polidez no trato com o público e colegas de trabalho.

4.1.2. A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de lanches e refeições observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e distribuição de alimentos. O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes à produção e pessoal sejam de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

4.1.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição, desenvolvendo as atividades de produção e distribuição de alimentos, higiene de equipamentos, utensílios e manutenção da área concedida. Caso necessário, o número poderá ser estabelecido pelo Ifes.

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

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

5. Modelo de execução do objeto

5.1. A prestação de serviços de fornecimento de alimentos/refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá observar as práticas adequadas de armazenamento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo; controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios necessários; higienização e limpeza da dependência utilizada, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela, assim como o fornecimento de quaisquer materiais necessários ao bom funcionamento como guardanapos, condimentos, canudos, copos, produtos de higienização, etc;

5.2. Não comercializar, em hipótese alguma, independente da data e horário de funcionamento, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo bebidas alcoólicas e tabaco, assim como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades estranhas ao objeto da concessão remunerada do espaço;

5.3. Tendo em vista que as atividades do campus Colatina ocorrem nos períodos matutino, vespertino e noturno, o horário de funcionamento da cantina será de **07h00min às 20h40min**, de segunda a sexta-feira e nos sábados letivos, de acordo com o calendário acadêmico, das 07h às 12h, devendo a concessionária manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Direção do Campus e a Concessionária.

5.4. O horário de funcionamento do serviço de refeição (Self-Service/Prato Feito /Marmitex) será de **11h00min às 14h00min**, de segunda a sexta – feira, quando necessário, deverá funcionar aos sábados com horário e dia previamente acordados entre o fiscal e/ou comissão de fiscalização e a concessionária.

5.5. Haverá funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela concedente, devendo a Direção do Campus comunicar à concessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.

5.6. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), poderá ser requerido o funcionamento obrigatório da cantina por período mínimo de 2 (duas) horas em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Direção do Campus, se convier.

5.7. O controle e suprimento necessário de gás GLP na central será de responsabilidade da concessionária.

5.8. CARDÁPIO MÍNIMO

ITEM 1- REFEIÇÃO SELF-SERVICE

As refeições Self–Service serão compostas de 4 grupos básicos da seguinte forma:

GRUPO 1- PRATO PRINCIPAL

Deverá ser disponibilizado diariamente pelo menos **02 (dois)** tipos de carnes e **uma** opção de proteína de soja ou ovo conforme tabela:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÃO
BOVINA SEM OSSO	Músculo sem osso, acém, posta vermelha ou branca patinho, alcatra ou coxão mole, contra filé, carne moída de primeira.	Ensopados, rolês, grelhados, cubos, iscas, com molho, legumes ou almôndegas.
AVE SEM OSSO	Filé de Peito de Frango	Grelhado, cubos, iscas, rolê, milanesa
AVE COM OSSO	Peito, coxa ou sobrecoxa	Cozido, assado, frito
SUÍNA SEM OSSO	Capa Lombo	Assado, em cubos
SUÍNA COM OSSO	Carré ou bisteca	No forno ou grelhado
PESCADOS	Filé de pescada, tilápia, merluza, posta de peixe	Grelhado, empanado, frito ensopado
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, bolinho, Bife com legumes
OVO	Ovo	Mexido, omelete, frito, cozido

Observações:

A) Não entra como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrgueres.

B) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

C) O prato principal a base de soja ou ovo deve ser oferecido diariamente como opção ao prato principal, devendo variar apenas o modo de preparo.

GRUPO 2 - GUARNIÇÃO

Deverá ser produzida e disponibilizada diariamente **pelo menos 02 (dois)** tipos de guarnições conforme tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO
VEGETAL	Aipim, batata doce, cará, inhame, batata inglesa, milho Alternar entre fritos, cozidos, purês e polenta)
FARINHAS	Farofa simples, enriquecida.
MASSAS	Macarrão, nhoque, capeletti, etc.

GRUPO 3 - ACOMPANHAMENTO

Deverá ser disponibilizado diariamente pelo menos **01 (um)** tipo de feijão de cor em caldo, **01 (um)** tipo de feijão tropeiro e/ou tutu de feijão e os **02 (dois)** tipos de arroz conforme tabela:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO
ARROZ BRANCO	Arroz polido ou parboilizado, longo fino
ARROZ INTEGRAL	Arroz integral, longo fino

FEIJÃO DE COR (EM CALDO)	Branco, mulatinho, manteiga, carioquinha
FEIJÃO TROPEIRO E/OU TUTU DE FEIJÃO	Feijão tropeiro e/ou Tutu de feijão

Observações:

A) É proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção para preparação de tutu de feijão.

GRUPO 4 - SALADAS

Deverá ser disponibilizado diariamente **pelo menos** 02 (dois) tipos de saladas compostas (cores e texturas diferentes) – confeccionadas com no mínimo dois componentes combinantes, conforme tabela abaixo:

VEGETAL/HORTALIÇAS TIPO A	Folhosos: acelga, aipo, alface, almeirão, bertalha, caruru, chicória, couve mineira, couve de bruxelas, couve repolhuda, escarola, folhas de brócolis, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha, rúcula. Não folhosos: Berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, tomate, pimentão, couve flor, etc
VEGETAL/HORTALIÇAS TIPO B	Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, grão de bico, etc

Observações:

A) Não deverão ser servidos molhos prontos, principalmente à base de gordura tipo maionese. Indica-se o uso de molhos à base de iogurte natural e azeite.

B) Não deverá ser usada banha animal e nem gorduras trans no preparo dos alimentos.

C) Em todo início de período letivo (após férias ou paralisações) a concessionária terá o prazo de até 5 (cinco) dias para iniciar as atividades de refeições self-service e prato feito.

ITEM 2- PRATO FEITO

O 'prato feito' (média 500g), quando solicitado, será montado pela atendente da concessionária abrangendo itens básicos dos 4 grupos disponíveis. Se caso for solicitado em forma de marmitex, a concessionária poderá cobrar o adicional de até R\$ 1,00 referente à embalagem.

ITEM 3- KIT LANCHES

O kit lanches será composto conforme tabela abaixo:

LANCHES	
01	MISTO QUENTE
02	SANDUÍCHE NATURAL
03	PÃO C/ MANTEIGA (PÃO: MÉDIA 50G / MANTEIGA: MÉDIA 10G)
04	PÃO C/ PRESUNTO (PÃO: MÉDIA 50G / PRESUNTO: MÉDIA 20G)
05	PÃO C/ QUEIJO (PÃO: MÉDIA 50G / FATIA: MÉDIA 20G)
06	PÃO C/ OVO (PÃO: MÉDIA 50G + OVO)
07	ESPETINHOS (VARIADOS)
08	MINI-PIZZA
09	SALGADO FRITO (MÉDIA 150G)

10	SALGADO ASSADO (MÉDIA: 150G)
11	PÃO DE QUEIJO (PADRÃO MÉDIO: 70G)

ITEM 4- KIT BEBIDAS

O kit bebidas será composto conforme tabela abaixo:

BEBIDAS	
01	ÁGUA MINERAL S/ GÁS 500ML
02	ÁGUA MINERAL C/ GÁS 500ML
03	REFRIGERANTE MINI 200 - 220 ML (COCA-COLA)
04	REFRIGERANTE LATA 350 ML (COCA-COLA)
05	REFRIGERANTE 600 ML (COCA-COLA)
06	REFRIGERANTE 1 LITRO (COCA-COLA)
07	REFRIGERANTE 1,5 LITROS (COCA-COLA)
08	REFRIGERANTE 2 LITROS (COCA-COLA)
09	SUCO NATURAL (POLPA- DIVERSOS SABORES: MÉDIA 250ML)
10	REFRESCO/SUCO (ARTIFICIAL DIVERSOS SABORES- MÉDIA 250ML)

11	CAFÉ GRANDE (MÉDIA 200 ML)
12	CAFÉ PEQUENO (MÉDIA 100ML)
13	CAFÉ COM LEITE (MÉDIA 200ML)

5.9. Além do cardápio mínimo, a concessionária poderá acrescentar os alimentos que julgar necessários às refeições, sempre observando os parâmetros deste presente Termo.

5.10. A concessionária manterá os produtos extras pertinentes na cantina (que não constam no cardápio mínimo) como doces, bolos, chips, sorvetes, tortas, picolés, guaranás, etc sempre observando o valor médio de mercado. Os preços poderão ser atualizados conforme reajuste do cardápio mínimo no item 7.3.

5.10.1. A equipe de fiscalização e gestão pode, a qualquer tempo, realizar análise de mercado e solicitar ajuste nos preços dos produtos extras, se for o caso.

5.11. Objetivando facilitação de troco, caso haja preço fracionado na constituição dos valores finais constante na tabela da proposta da empresa vencedora, será elaborada uma nova tabela com os os valores arredondados a serem praticados na vigência do contrato. Os preços serão arredondados para cima, na casa decimal, a partir da fração de R\$ 0,06 (seis centavos) e para baixo, os valores fracionados até R\$ 0,05 (cinco centavos). Exemplo: Se o preço de um produto for estipulado em R\$ 5,26, ele será arredondado para R\$ 5,30, e se o preço for R\$ 5,25, será arredondado para R\$ 5,20.

5.12. A concessionária deverá apresentar ao fiscal do contrato um cardápio das refeições com periodicidade e alternância de alimentos (considerando também o cardápio mínimo). O cardápio apresentado deverá ser assinado por um (a) profissional Nutricionista devidamente registrado (a) no Conselho Regional de Nutrição - CRN.

5.12.1. Poderá ser solicitada análise do cardápio junto à administração para que se proceda substituição ou modificação. Caso seja deferida, a mudança será possível desde que não altere preços.

5.13. Os itens do cardápio mínimo e valores máximos a serem propostos constam detalhadamente na planilha do ANEXO I deste Termo de Referência.

5.14. A tabela de preços praticados deverá ficar exposta aos usuários em local visível.

5.15. A concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

5.16. A concessionária disponibilizará atendentes, balcão rechaud aquecido do serviço de Self-Service, bebidas, balança, e os devidos meios de pagamento em local a ser indicado para atendimento exclusivo dos clientes de refeição durante o período de almoço.

5.17. A concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela Direção do Campus.

6. Modelo de gestão do contrato

6.1. Quanto ao contrato e prorrogação:

6.1.1. A vigência do contrato terá início em **28/07/2025** (data do início da prestação dos serviços).

6.1.2. A Administração Pública irá elaborar o contrato detalhado de pregão para que seja assinado por ambas as partes. Posteriormente serão elaborados os eventuais Termos necessários em caso de prorrogação e reajuste.

6.1.3. O contrato poderá ter sua duração prorrogada por sucessivos períodos, limitada a 120 (cento e vinte) meses conforme Art. 108 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021, e observadas as disposições do art. 51 da IN SLTI/MPDG nº 05/2017 no que couber de acordo com a legislação.

6.2. Quanto à gestão contratual:

6.2.1. Os serviços serão acompanhados pelo fiscal titular e substituto da Comissão de Gestão e Fiscalização designada pela autoridade máxima da unidade para esta finalidade.

6.2.2. Os contatos serão realizados com a figura do preposto, representante designado pela empresa para tratar de assuntos relacionados à execução do contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidades nas atividades executadas. São atribuições do PREPOSTO:

6.2.2.1. Comandar, coordenar e controlar a execução dos serviços contratados, nas dependências da Contratante.

6.2.2.2. Acompanhar e fiscalizar os trabalhos realizados pelos empregados da Contratada.

6.2.2.3. Receber ofícios e demais documentos.

6.2.2.4. Representar a Contratada em reuniões, vinculando a mesma às obrigações constantes em ata.

6.2.2.5. Cumprir e fazer cumprir todas as determinações, instruções e orientações emanadas da Fiscalização do Contrato.

6.2.2.6. Reportar-se à Fiscalização do Contrato para dirimir quaisquer dúvidas a respeito da execução dos serviços.

6.2.2.7. Relatar à Fiscalização do Contrato, pronta e imediatamente, toda e qualquer irregularidade observada.

6.2.2.8. Administrar todo e qualquer assunto relativo aos empregados da concessionária, respondendo perante o órgão por todos os atos e fatos gerados ou provocados por eles.

6.3. A concessionária poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

6.4. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

6.5. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

6.7. Em caso de inexecução parcial ou total do contrato poderão ser aplicadas as sanções conforme legislação vigente.

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. Quanto à apuração do valor mensal da locação:

7.1.1. Após o fim do período mensal, será realizada a medição do consumo de água e energia elétrica, e o relatório será enviado à Coordenadoria de Gestão de Contratos.

7.1.2. O setor de Gestão de Contratos irá somar a medição mensal com o aluguel devido e passará o relatório à equipe de gestão e fiscalização. A equipe repassará o relatório ao representante da concessionária para que seja feita a quitação do valor mensal devido.

7.1.2.1. Durante os dias de paralisação das atividades com fechamento da cantina (como em caso de férias discentes, etc) ou em caso de drástica redução de circulação de pessoas (como em caso de greve formal, etc) será concedido o desconto de **70 % (setenta por cento)** no valor do aluguel a ser aplicado por fração de dias. A pedido da concessionária, poderá, a critério da administração, ser concedido o desconto nos feriados prolongados (com paralisação maior que 1 dia, excetuando os fins de semana).

7.1.2.1.1. Será considerado o número de 30 dias para fins de cálculo do período, independentemente da quantidade de dias do mês em questão.

7.2. Quanto à forma de pagamento:

7.2.1. A forma de pagamento da locação será acordada, dentre as opções abaixo, entre a equipe de fiscalização e a empresa vencedora. A Administração analisará os

detalhes para anuência ou não do procedimento definido que, caso seja anuído, poderá ser revogado a qualquer tempo se observadas dificuldades de execução.

7.2.2. O pagamento mensal da locação poderá ser realizado de duas formas, conforme se segue:

1) Em forma de Vale-Refeição:

A) Caso seja optado por esta modalidade, o valor devido será pago em forma de vouchers de vale-refeição do tipo 'prato feito' que devem ser entregues no ato do recebimento do relatório, ocasião em que será registrada a quitação do valor mensal devido pela concessionária.

B) A concessionária ficará reponsável pela arte e impressão dos vouchers em quantidade acima da média do valor mensal devido, pois o valor pode variar de um mês para o outro.

C) A quantidade de vouchers a ser recebida na entrega do relatório será calculada conforme o valor mensal devido dividido pelo preço tabelado do 'Prato Feito' a ser definido na conclusão da licitação.

D) O valor mensal global devido pela concessionária pode variar de um mês para outro devido às medições do consumo de água, energia elétrica, descontos de dias paralisados, etc, conseqüentemente, o número de vouchers também pode variar. Obs. Caso o valor devido não resulte em número exato de vouchers, deverá ser concedido um voucher a mais completando a quitação total do pagamento mensal.

E) Os vouchers serão repassados à Coordenadoria de Atendimento Multidisciplinar - CAM do Campus Colatina para que sejam distribuídos aos alunos com maior vulnerabilidade social, objetivando assim contribuir para uma melhor equidade no atendimento aos mais carentes.

F) A Coordenadoria de Atendimento Multidisciplinar - CAM juntamente com as demais Coordenadorias de Ensino e Enfermaria definirão a forma de seleção dos alunos e o modo de distribuição e controle que julgarem mais pertinentes.

2) Em forma de GRU:

A) Caso seja optado por esta modalidade, o valor total mensal devido será pago por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União) com quitação pecuniária por meio bancário.

7.3. Quanto aos reajustes:

7.3.1. O valor mensal da locação é de R\$ 805,00 (Oitocentos e cinco reais) e será reajustado após 1 ano de vigência do contrato aplicando-se o reajuste monetário referente ao índice de preços IGPM-FGV.

7.3.2. Os preços das refeições e lanches constantes no cardápio mínimo poderão ser reajustados, a pedido da concessionária, a cada 12 (doze) meses. O reajuste será realizado por meio da aplicação do índice IPCA/IBGE sendo que, em caso de

prorrogação do contrato, um novo pedido de reajuste só poderá ser realizado após o interregno de 1 (um) ano dos efeitos financeiros do reajuste anterior constante no Termo Aditivo ou Termo de Apostilamento.

7.3.2.1. Na ausência de algum dos índices será eleito outro índice que se assemelhe às particularidades do objeto a ser reajustado.

7.3.2.2. Conforme IN SEGES/MPDG nº 05/2017, os reajustes que a concessionária fizer jus e que não forem solicitados durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento do contrato;

7.3.3. Os preços também poderão ser reajustados em período inferior a 12 meses em caso de fato superveniente ou fato do príncipe conforme lei 14.133/2021, mediante solicitação e comprovação da elevação dos custos junto comissão de fiscalização e a administração, que aprovará ou não o pedido.

7.3.4. Os reajustes serão em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula: $R = V \times ((I - I_0) / I_0)$, onde: R = é o valor do reajuste procurado. V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado. I = é o índice relativo ao mês do reajuste, e I₀ = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

8.1.1. A concessão do espaço físico destinado à cantina/restaurante será realizada por meio de **Pregão Eletrônico**.

8.1.2. Considerando que o valor mensal da locação é fixo, o critério de julgamento da proposta será para aquele que ofertar o **MAIOR DESCONTO** sobre os valores dos itens:

ITEM 1- Valor do Kg do Self-Service,

ITEM 2- Valor do Prato Feito (Média 500g)

ITEM 3- Valor do Kit lanches

ITEM 4- Valor do Kit bebidas

OBS: A planilha para o cálculo considera o valor percentual lançado para o desconto e segue anexa neste Termo de Referência. O desconto oferecido para o kit lanches e kit bebidas será aplicado para todos os componentes (produtos) que compõem o respectivo kit.

8.2. Regime de Execução:

8.2.1. O regime de execução do contrato será: empreitada por preço global.

8.3. Exigências de habilitação:

8.3.1. Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

8.3.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

8.3.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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

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

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

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

8.3.3. Qualificação Econômico-Financeira:

8.3.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;

8.3.3.2. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

8.3.4. Qualificação Técnico-Operacional:

8.3.4.1. A empresa precisará demonstrar que já executou objeto compatível com o que está sendo licitado mediante a comprovação de experiência mínima de 1 (um) ano na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados, referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo obrigatoriedade de ser 1 (um) ano ininterrupto.

8.3.4.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.3.4.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017;

8.3.4.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.3.4.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 9.660,00

9.1. O valor mensal da concessão é de R\$ 805,00 (oitocentos e cinco reais), perfazendo um total anual de R\$ 9.660,00 (Nove mil seiscentos e sessenta reais) de receita referente ao aluguel do espaço físico da cantina.

9.2. O valor foi estipulado por meio do laudo técnico anexo, emitido pela Coordenadoria de Engenharia do Ifes Campus Colatina.

10. Adequação orçamentária

10.1. O presente Termo de Referência é de concessão de espaço físico e se enquadra como receita e não despesa.

11. Sanções Administrativas

11.1 - Na hipótese de descumprimento, por parte da CONCESSIONÁRIA, quanto a inexecução total ou parcial das obrigações assumidas neste termo de referência, ou a infringência de preceitos legais pertinentes serão a ela aplicadas segundo a gravidade da falta cometida, as seguintes sanções:

INFRAÇÃO		
SEQ.	DESCRIÇÃO	GRAU

1	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do edital, termo de referência, cardápio mínimo, contrato ou instrução do fiscalizador, não previstos nesta tabela, que não acarrete prejuízos ao Ifes, por ocorrência.	1
2	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do edital, termo de referência, cardápio mínimo, contrato ou instrução do fiscalizador, não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pela comissão fiscalizadora, por ocorrência, limitada sua aplicação a 02 (dois) ocorrências.	2
3	Deixar de cumprir o prazo para a entrega do material ou execução do serviço, por dia, limitada sua aplicação até o máximo de 10 (dez) dias. Após esse prazo será considerado inexecução total ou parcial do contrato conforme o caso.	2
4	Inexecução total do contrato.	3
5	Inexecução parcial do contrato.	4

GRAU	SANÇÃO CORRESPONDENTE
1	Advertência por escrito
2	Multa moratória de 0,5% por dia sobre o valor total do aluguel.
3	Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do aluguel, bem como a aplicação da penalidade de Suspensão Temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Ifes, pelo prazo de até 02 (dois) anos.
4	Multa compensatória de 20% (vinte por cento) aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida, sem prejuízo das demais cominações legais.

11.2. Pela inexecução total ou parcial do serviço e/ou atraso do pagamento da concessão, garantida a prévia defesa à licitante vencedora, a Administração poderá aplicar as penalidades/multas à licitante vencedora, previstas na Lei nº. 14.133/2021 e legislações pertinentes.

11.3. As multas deverão ser pagas quando do pagamento da parcela em atraso.

11.3.1. Decorrido o prazo de três meses, o lfe fará a devida cobrança judicial, ficando inadimplente, impedido de licitar ou contratar com a Administração pública enquanto não quitar os valores devidos.

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

11.5. As multas poderão ser aplicadas tantas vezes quantas forem as irregularidades constatadas.

12. ANEXO I - PLANILHA

1- ABA - RESUMO

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS - CANTINA					
Nº PROCESSO:					
LICITAÇÃO Nº:					
CAMPUS COLATINA					
LOTE ÚNICO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÁXIMO	PERCENTUAL DE DESCONTO	VALOR PROPOSTO
I	SELF - SERVICE	KG	R\$ 52,71	0,00%	R\$ 52,71
II	PRATO FEITO	UND	R\$ 20,34	0,00%	R\$ 20,34
III	KIT LANCHES	KIT	R\$ 84,81	0,00%	R\$ 84,81

IV	KIT BEBIDAS	KIT	R\$ 75,33	0,00%	R\$ 75,33
			VALOR MÁXIMO DO LOTE		VALOR PROPOSTO DO LOTE
			R\$ 233,19		R\$ 233,19

OBS: LANÇAR O PERCENTUAL DE DESCONTO PROPOSTO NAS CÉLULAS EM COR VERDE DE CADA ITEM.

A DESCRIÇÃO DOS ITENS DOS KIT LANCHES E KIT BEBIDAS ESTÃO NAS OUTRAS ABAS DA PLANILHA

NÃO ALTERAR AS FÓRMULAS DAS CÉLULAS, O DESCONTO SERÁ CALCULADO AUTOMATICAMENTE TAMBÉM NAS OUTRAS ABAS

2- ABA KIT LANCHES

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS			PERCENTUAL DE DESCONTO
KIT LANCHES			0,00%
LANCHES		VALOR MÁXIMO LANCHES	VALOR PROPOSTO
1	MISTO QUENTE	R\$ 10,67	R\$ 10,67
2	SANDUÍCHE NATURAL	R\$ 10,00	R\$ 10,00
3	PÃO C/ MANTEIGA (PÃO: MÉDIA 50G / MANTEIGA: MÉDIA 10G)	R\$ 2,75	R\$ 2,75
4	PÃO C/ PRESUNTO (PÃO: MÉDIA 50G / PRESUNTO: MÉDIA 20G)	R\$ 5,83	R\$ 5,83
5	PÃO C/ QUEIJO (PÃO: MÉDIA 50G / FATIA: MÉDIA 20G)	R\$ 7,40	R\$ 7,40
6	PÃO C/ OVO (PÃO: MÉDIA 50G + OVO)	R\$ 6,33	R\$ 6,33
	ESPETINHOS		

7	(VARIADOS)	R\$ 9,00	R\$ 9,00
8	MINI-PIZZA	R\$ 10,00	R\$ 10,00
9	SALGADO FRITO (MÉDIA 150G)	R\$ 8,50	R\$ 8,50
10	SALGADO ASSADO (MÉDIA: 150G)	R\$ 9,00	R\$ 9,00
11	PÃO DE QUEIJO (PADRÃO MÉDIO: 70G)	R\$ 5,33	R\$ 5,33
TOTAL LANCHES		R\$ 84,81	R\$ 84,81

3- ABA KIT BEBIDAS

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS			PERCENTUAL DE DESCONTO
KIT BEBIDAS			0,00%
BEBIDAS		VALOR MÁXIMO BEBIDAS	VALOR PROPOSTO
1	ÁGUA MINERAL S/ GÁS 500ML	R\$ 2,50	R\$ 2,50
2	ÁGUA MINERAL C/ GÁS 500ML	R\$ 3,50	R\$ 3,50
3	REFRIGERANTE MINI 200 - 220 ML (COCA-COLA)	R\$ 4,17	R\$ 4,17
4	REFRIGERANTE LATA 350 ML (COCA-COLA)	R\$ 5,83	R\$ 5,83
5	REFRIGERANTE 600 ML (COCA-COLA)	R\$ 7,50	R\$ 7,50
6	REFRIGERANTE 1 LITRO (COCA-COLA)	R\$ 7,67	R\$ 7,67
7	REFRIGERANTE 1,5 LITROS (COCA-COLA)	R\$ 10,00	R\$ 10,00
8	REFRIGERANTE 2 LITROS (COCA-COLA)	R\$ 13,33	R\$ 13,33
9	SUCO NATURAL (POLPA- DIVERSOS SABORES: MÉDIA 250ML)	R\$ 7,50	R\$ 7,50

10	REFRESCO/SUCO (ARTIFICIAL DIVERSOS SABORES- MÉDIA 250ML)	R\$ 3,00	R\$ 3,00
11	CAFÉ GRANDE (MÉDIA 200 ML)	R\$ 4,00	R\$ 4,00
12	CAFÉ PEQUENO (MÉDIA 100ML)	R\$ 2,00	R\$ 2,00
13	CAFÉ COM LEITE (MÉDIA 200ML)	R\$ 4,33	R\$ 4,33
TOTAL BEBIDAS		R\$ 75,33	R\$ 75,33

13. Responsáveis

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

RENATO FRANCISCO BECEVELLI

Membro da comissão de contratação

WASLEY ANTONIO RONCHETTI

Membro da comissão de contratação

IVAN CARLOS DE LORENCI

Membro da comissão de contratação

FRANCIELLE CORREA NEPOMOCENO

Membro da comissão de contratação

RAIANI LAURETH GIRONDOI

Membro da comissão de contratação