**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

(Processo Administrativo n.º 23381.006409.2017-54)

1. DO OBJETO
   1. A licitação tem como objeto a concessão de uso de área física, medindo 2.212,51m² (dois mil, duzentos e doze metros e cinquenta e um centímetros quadrados), localizada no Centro de Convenções de João Pessoa, destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante e lanchonete, durante a realização da 41ª Reunião dos Dirigentes das Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica (REDITEC), a ser realizado nos dias **21 a 23 de novembro de 2017**, de acordo com as condições e especificações indicadas neste Edital e seus Anexos:
   2. O objeto deste Termo de Referência está localizado no Centro de Convenções de João Pessoa, localizado na rodovia PB-008, KM 05, Jacarapé, Distrito Industrial do Turismo da Paraíba.
      1. O Centro de Convenções de João Pessoa é gerido pelo Fundo de Manutenção e Operacionalização do Centro de Convenções de João Pessoa, e estará cedido ao IFPB/Reitoria, entre os dias 19 e 25 de novembro de 2017, por meio do Termo de Permissão Onerosa de Uso de Bem Público n° 042/2017.
      2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.
   3. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência é de **R$ 9.466,47 (Nove mil, quatrocentos e sessenta e seis reais e quarenta e sete centavos)**, de acordo com o quadro abaixo:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unid.** | **Qtde.** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| 01 | Concessão de uso de área física, medindo 2.212,51m² (dois mil, duzentos e doze metros e cinquenta e um centímetros quadrados), localizada no Centro de Convenções de João Pessoa, destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante e lanchonete, durante a realização da 41ª Reunião dos Dirigentes das Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica (Reditec), a ser realizado nos dias **21 a 23 de novembro de 2017, incluindo o fornecimento gratuito de 152 lanches diários, no total de 456 em três dias, e de 80 almoços diários, no total de 240 em três dias.** | Dia | 03 | R$ 3.155,49 | R$ 9.466,47 |

* 1. O valor de referência corresponde ao custo da concessão do espaço, conforme tabela do Fundo de Manutenção e Operacionalização do Centro de Convenções de João Pessoa, constante no processo 23381.006409.2017-54.
  2. **No valor ofertado deverá estar incluído o custo com o fornecimento de almoços e lanches como cortesia, conforme discriminado no item 05 deste instrumento.**

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO
   1. O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA demonstra a necessidade de realizar um processo licitatório para a concessão de espaço para empresa especializada no fornecimento de refeições, tendo em vista o acontecimento do evento de grande porte em que se constitui o REDITEC 2017.
   2. Considerando a impossibilidade de os participantes deslocarem-se para o almoço e retornarem com tempo hábil para participar da programação pelos seguintes motivos:
      1. O local sede do evento não dispõe de restaurante;
      2. O entorno do local sede não dispões de qualquer ambiente para refeições:
      3. O sistema de transportes não está preparado para atender à demanda de usuários que participarão do evento;
      4. A maioria dos participantes estarão na cidade exclusivamente para o evento, não dispondo de condições de locomoção que possa enquadrar-se no intervalo destinado ao almoço;
      5. Inexistência de transporte, fornecido pela organização do evento, para transportar os participantes.
   3. Cabe informar que a contratação pretendida está fundamentada na lei 8.987/95 (Lei de Concessões e Permissões) e suas alterações e subsidiariamente na Lei de licitações e contratos (Lei nº 8.666/93) e no Código de Defesa do Consumidor.
   4. Por fim, cabe destacar que a modalidade pregão fora escolhido em decorrência do teor do Acórdão TCU 2050/2014-Plenário, bem como da Orientação Normativa CNU/CGU n° 01, de 22 de junho de 2016.
2. INFORMAÇÕES SOBRE O EVENTO
   1. A Reunião dos Dirigentes das Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica (REDITEC) é um evento de incidência anual, reunindo os reitores e os dirigentes das 664 unidades que compõem a rede federal, que envolve os Institutos Federais de Educação, os Centros Federais, a Universidade Tecnológica Federal do Paraná, as Escolas Técnicas vinculadas às Universidades Federais e o Colégio Pedro II, na busca de promover debates sobre as políticas, os desafios e os rumos da educação profissional e tecnológica do país.
   2. O evento acontecerá em João Pessoa, Paraíba, tendo como promotores o Conselho Nacional das Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (CONIF) e a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC) e a responsabilidade da organização pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB).
   3. Paralelamente ao REDITEC, serão realizados 3 eventos que juntos vão proporcionar aos participantes, experiências na área de Ensino, Pesquisa e Extensão que são desenvolvidos no âmbito do Instituto Federal da Paraíba e que envolverá os alunos, professore e gestores que participarão ao longo desses 03 dias do II SIMPIF, Mostra de Extensão e Encontro de EAD.
   4. **PUBLICO ESPERADO DO EVENTO**
      1. O publico esperado do evento, incluindo os eventos paralelos, é de 2.000 pessoas.
   5. **DATA E LOCAL DO EVENTO**
      1. Os eventos ocorrerão no município de João Pessoa/PB, no Centro de Convenções de João Pessoa, entre os dias **20 e 23 de Novembro** de 2017.
      2. A concessão de uso compreenderá apenas os dias 21 a 23 de Novembro de 2017, tendo em vista que o dia 20 de novembro corresponderá à abertura do evento, não havendo funcionamento do restaurante/lanchonete.
3. DO ESPAÇO CONCEDIDO E DO PREÇO ESTIMADO
   1. O espaço objeto deste certame consiste-se em:
      1. Uma cozinha, com despensa e lanchonete, medindo 108,85m² (Cento e oito metros, e oitenta e cinco centímetros quadrados), localizada no Pavilhão de Congressos.
      2. Espaço para Restaurante (área de mesas e *buffet*), medindo 2.103,66m² (Dois mil, cento e três metros, e sessenta e seis centímetros quadrados), localizado no Pavilhão de Feiras.
      3. **O preço de referência desta concessão corresponde ao custo suportado pela administração correspondente aos 2.103,66m² no pavilhão de feiras, conforme orçamento do CECON constante do processo administrativo 23381.003990.2017-52, considerando o valor diário por m² de R$ 1,50 (Um real e cinquenta centavos).**
         1. **O custo dos 108,85m² (Cento e oito metros, e oitenta e cinco centímetros quadrados) da cozinha está incluído no custo do espaço para o restaurante.**

1. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS
   1. A estimativa de fornecimento é de 2.000 almoços e 1.000 lanches diários com total estimado em 6.000(seis mil) almoços e 3.000(três mil) lanches ao longo do período do contrato.
   2. Deverão ser servidos lanches nos horários das 09h00min às 11h00min e das 15h00min às 17h00min e almoço no horário das 11h00min às 13h00min.
   3. Conforme determinação presente no anexo II, item VII, da Portaria 1.428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde, a concessionária deverá manter, em seu quadro de pessoal responsável técnico, um **Nutricionista** (Lei nº 8.234/91), regularmente inscrito em Conselho Regional competente o qual deverá estar presente nos horários de ocorrência do evento.
   4. A CONCESSIONÁRIA utilizará as dependências do pavilhão de Feiras, onde a alimentação será preparada, proporcionada e vendida;
   5. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;
   6. **O serviço a ser prestado é de almoços servidos na modalidade *self service,* com e sem balança, e de lanches.**
   7. Todas as etapas do processo de operacionalização das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a RDC nº 216/2004-ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação).
   8. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, no cardápio, uma opção adicional para substituir a carne para os participantes que se autodeclararem Vegetarianos ou veganos.
   9. A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar o horário determinado pela Comissão Organizadora do evento.
   10. A CONCESSIONÁRIA poderá vender as refeições antecipadamente contanto que apresente à comissão organizadora, quando da assinatura do contrato, um plano contendo uma estratégia logística para tal.
   11. **NORMAS DE HIGIENE**
       1. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e deverão usar toucas; conservar o uniforme sempre limpo e completo: gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato fechado ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);
       2. Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
       3. Não levar para o refeitório, para o ambiente de preparo das refeições ou para a cantina objetos não pertencentes a este, como rádio, jornal, bolsas, etc.;
       4. Em atendimento ao disposto no artigo 2º da Lei 9.294/96, é terminantemente proibido fumar dentro do refeitório, do ambiente de preparo das refeições;
       5. É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório, do ambiente de preparo das refeições;
       6. Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.
       7. O funcionário que trabalhar como caixa não poderá manipular alimentos.
       8. A empresa deverá apresentar um plano de descarte dos resíduos à comissão organizadora.
   12. **PREPARO DAS REFEIÇÕES**
       1. Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações, sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONCEDENTE.
       2. A elaboração da alimentação deve ser dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a:
          1. Tipos de alimentos e preparações;
          2. Fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja, odor, sabor e textura e regionalismo;
          3. Safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;
          4. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos.
          5. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características.
          6. Apresentar, sempre que solicitado pelo Fiscal do Contrato, amostras de qualquer material a ser empregado na elaboração das refeições.
       3. **Características dos ingredientes:**
          1. Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:
          2. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
          3. Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;
          4. Massas com ovos, de primeira qualidade (embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega);
          5. Maionese industrializada, de primeira qualidade (tradicional; na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade e número do lote.);
          6. Folhosos de primeira qualidade (verde textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica);
          7. Legumes, raízes e tubérculos (no estado in natura, de primeira qualidade, vegetal firme e íntegro, textura e consistência de:
          8. vegetal fresco, lavado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica);
          9. Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras, sem apresentar pontos de prévia deterioração.
       4. **Composição das refeições: ALMOÇO E LANCHE**
          1. Cardápios:
             1. Os cardápios oferecidos pela CONCESSIONÁRIA devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em nutrição da CONCEDENTE, em comum acordo com o fiscal do contrato.
             2. Montar um cardápio com 15 (quinze) dias de antecedência, em comum acordo com a CONCEDENTE, informatizado. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação do fiscal.
             3. Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências de hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
   13. **ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO FORNECIMENTO NA LANCHONETE E RESTAURANTE**
       1. A frequência ao restaurante é franqueada à comunidade da Instituição e ao público em geral;
       2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que estes poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração;
       3. Qualquer alteração no horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só deverá ser procedida com prévia autorização da Organização do evento;
       4. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, só deverá ser executada com a aprovação da **CONCEDENTE**;
       5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados a aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos lanches e almoços servidos;
       6. **NÃO SERÁ PERMITIDA EM HIPÓTESE ALGUMA A VENDA DE CIGARROS NEM DE BEBIDAS ALCOÓLICAS;**
       7. Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área a não ser previamente autorizados pela comissão organizadora.
       8. **DO FORNECIMENTO DO ALMOÇO E DOS LANCHES:**
          1. **– CARDÁPIO SUGERIDO.**
          2. **CARDÁPIO DO RESTAURANTE**
             1. **Itens mínimos para o Almoço:**

Almoço vendido por peso, de acordo com o valor estabelecido do quilo para o autosserviço, contendo diariamente no mínimo quatro tipos de carnes, dois tipos de massas e a totalidade dos acompanhamentos de acordo com as opções de preparo abaixo:

Carnes, alcatra, carne de sol, charque, costela ou contrafilé com as seguintes formas para preparo;

Grelhado na Brasa;

Ao molho madeira com champignon:

À parmegiana;

Strogonoff.

Ensopado

Peixes, Pescada-amarela, Filé de Tilápia, Grelhado no forno ou na chapa.

Frango (filé de peito, coxa e sobre-coxa) formas de preparo:

Strogonoff;

Grelhado;

À romana;

À brasileira;

Massas:

A bolonhesa;

Ao molho branco;

Espaguete;

Omeletes;

Talharim a Romana.

Acompanhamentos:

Batatas sauté

Batata frita (sem utilização de óleo)

Arroz com brócolis

Arroz à grega

Farofa de ovos

Salada de vegetais cozidos

Salada de vegetais

Purê de batatas

Feijão

cuscus

Sobremesas cobrada Por Kg

Sorvete mínimo 10 sabores com acompanhamentos e coberturas

Mousse

Pudim de Leite Condensado

* + 1. **Itens mínimos da lanchonete**
       1. SANDUÍCHES EM UNIDADES De Pão Integral (chamados sanduíches naturais) com os seguintes recheios:
       2. Frango e salada
       3. Atum e salada
       4. Peito de peru defumado e ricota
       5. Patê de azeitona e ricota
       6. Frango e queijo ricota
       7. Queijo e presunto
       8. Presunto e ovos
       9. Sanduiches em unidade de Pão Francês ou de forma:
       10. Queijo quente preparado com pão francês de 50g ou pão de forma (mínimo 30g de queijo);
       11. Misto quente preparado com pão francês de 50g ou pão de forma (mínimo 30g de queijo e 30g de presunto);
       12. Pão francês de 50g com manteiga de leite
       13. Salgado em Unidade
       14. Salgados assados como esfirra (de carne, de frango, de queijo, de frango com catupiry, pizza, calabresa, salsicha);
       15. Pastel assado de presunto e queijo, de queijo, de legumes, de ricota:
       16. Pão de batata recheado com catupiry, com frango.
       17. Quibe
       18. Sanduíches frios a base de patês de atum, de frango, de legumes com pães integrais. (sem maionese – usar a ricota com base)
       19. Pizza de mozarela, de presunto, de milho etc.
       20. Empadão de frango, de legumes.
       21. Enroladinho de queijo;
       22. Empadas
       23. Tapioca;
       24. Pão com manteiga;
       25. Panqueca;
       26. Pão de queijo pesando no mínimo 80g;
       27. Empada pesando no mínimo 80g (camarão, de queijo, de frango com catupiry, bacalhau, charque).
       28. Esfirra pesando no mínimo 80g (Carne, de queijo, de frango com catupiry,);
       29. Risole pesando no mínimo 80g: (Carne, de queijo, de frango com catupiry);
       30. Pizza em fatia pesando no mínimo 80g (diversos sabores)
       31. Pastel assado (massa caseira) pesando no mínimo 80g (Carne, Frango e queijo);
       32. Tortas Doces e Salgadas, Pudins, Doces Diversos, Salada de Frutas (tipos, exemplificativos, podem haver outros);
       33. Torta Salgada (diversas e recheios variados)
       34. Salada de Frutas (com ou sem leite condensado) - preço por unidade
       35. Bolos Simples- preço por quilograma
       36. Bolo de Nata- preço por quilograma
       37. Bolo de Cenoura - preço por quilograma
       38. Bolo de Chocolate - preço por quilograma
       39. Bolo com sabor de frutas (laranja, abacaxi, coco, outros)
       40. Bolo de Milho - preço por quilograma
       41. Bolo de Mandioca - preço por quilograma
    2. Doces:
  1. salada de frutas em embalagens descartáveis e individuais
  2. gelatina em embalagem descartável e individual
  3. Pavê de chocolate e de outro sabor
  4. frutas in natura
  5. pudim de leite e/ou flan em embalagem descartável e individual
     1. Bebidas:

1. água mineral sem gás e com gás – garrafa 500ml;
2. café – xícara de 50 e 100ml;
3. chocolate quente cremoso (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
4. leite quente (integral e desnatado) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
5. cappuccino com e sem açúcar – xícara de 200ml;
6. chás industrializados – xícara de 200ml;
7. iogurte natural diversos sabores – copo de 200ml;
8. refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 1,5 litros);
9. vitaminas simples, vendidas em copos de 300ml e 500ml:
   1. - (um) tipo com açúcar, preparada com leite integral e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta;
   2. - (um) tipo com adoçante dietético, preparada com leite desnatado e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta.
   3. - identificar nominalmente os sabores das vitaminas, bem como qual a jarra preparada com leite desnatado e adoçante.
10. sucos, todos sem açúcar, vendidos em copo de 300ml e 500ml:
    1. - suco tipo 1: fruta natural –; Abacaxi, goiaba, caju, laranja, limão, mamão, manga, tangerina, maracujá, morango ou melancia.
    2. - suco tipo 2: frutas naturais não incluídas no item 2.3.10.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);
    3. - suco tipo 3: polpa de fruta; Açaí, acerola, carambola, graviola, maracujá, melão, morango, pêra, pêssego, uva, caju, cajá.
    4. - suco misto: 2 (duas) frutas ou 1 (uma) fruta e 1 (uma) ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças.
11. Leite acrescido ao Suco de Frutas – copo 300 ml:
12. Outras Bebidas (sugestão de sabores)
    1. **OBSERVAÇÃO:**
       1. – O CARDÁPIO ACIMA PODERÁ SER MODIFICADO, DESDE QUE A MODIFICAÇÃO SEJA EM FUNÇÃO DAS ESPECIFICIDADES REGIONAIS E MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO/FISCALIZAÇÃO DO CONCEDENTE.
       2. Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente à venda desses produtos aos usuários e seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;
       3. Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo e luvas;
       4. - O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (Estocáveis: temperatura ambiente 25º a 30ª C; Refrigerados: 4° a 10º C; Congelados: 0 a –18º);
       5. Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados;
       6. Os sanduíches preparados com queijo/presunto deverão conter, no mínimo, 50g de cada ingrediente (sanduíches de queijo, presunto e misto quente);
       7. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leites e refrescos deverão ser fornecidos em copos descartáveis.
13. DA CESSÃO DE REFEIÇÕES POR CORTESIA
    1. Caberá à CONCESSIONÁRIA o fornecimento de almoços e lanches como cortesias nos quantitativos abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| **Lanche** | Fornecimento gratuito de 152 lanches diários, no total de 456 em três dias, submetida a aprovação do CONCEDENTE. |
| **Almoço** | Fornecimento gratuito de 80 almoços diários, no total de 240 em três dias, submetida a aprovação do CONCEDENTE. |

* 1. O custo das cortesias deverá estar compreendido no valor ofertado pela CONCESSIONÁRIA, sendo vedada a cobrança de qualquer valor à administração ou aos usuários das cortesias.
  2. **Do almoço:**
     1. O almoço de cortesia deverá atender à equipe da mesma maneira a que atenderá aos participantes pagantes com as mesmas opções de cardápio e de serviço. A estratégia de controle de quantidade de refeições deverá ser a de distribuição de cartões para controle dos contemplados.
  3. **Do lanche:**
     1. **O lanche de cortesia, kit lanche, deve conter: uma bebida, um tipo de sanduíche (ou um salgado ou um tipo de bolo, torta) e uma fruta. Montados para fornecimento no horário solicitado pelo CONCEDENTE ou pelo coordenador de logística do evento.** A estratégia de controle de quantidade de refeições deverá ser a de distribuição de cartões para controle dos contemplados.
  4. As refeições deverão ser preparadas nas dependências do refeitório por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente à venda desses produtos aos usuários e seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;
  5. As refeições deverão ser servidas em sistema *self service,* com e sem balança.
  6. Caberá a CONCESSIONÁRIA o controle do uso das cortesias, devendo, no prazo de 48 horas antes do início do evento, submeter à administração os cartões cortesias em quantitativo suficiente para a demanda no decorrer do evento.

1. DOS PREÇOS PRATICADOS
   1. **Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado;**
   2. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários. A Administração poderá solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se for verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado local;
   3. Os atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a CONCEDENTE e a **CONCESSIONÁRIA;**
   4. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.
2. DA INFRAESTRUTURA
   1. É de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento;
   2. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel acionadas por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela administração;
   3. **A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar mesas e cadeiras para acomodação dos clientes, sendo proibida a utilização de móveis com propaganda de bebida alcoólica e/ou cigarro.**
3. DAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E MOBILIÁRIO
   1. A licitante vencedora receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços;
   2. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se totalmente pelas aquisição e instalação do gás GLP, caso seja consumido, no atendimento do objeto desta licitação;
   3. A licitante vencedora deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.
4. DOS MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.
   1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço;
   2. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
   3. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como talheres, colheres e conchas.
      1. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.
   4. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca.
   5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.
5. GESTÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
   1. A CONCESSIONÁRIA deverá atender aos dispositivos da Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
6. MANUTENÇÃO E REPAROS
   1. **Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA**, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:
   2. água/esgoto,
   3. energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores),
   4. GLP (válvulas, conexões, etc.).
   5. As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados e promovidos pela CONCEDENTE.
7. EMPREGADOS
   1. 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;
   2. 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;
   3. Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos fechados/tênis e demais que se fizerem necessários;
   4. Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paráiba;
   5. O funcionário, na função de caixa, não poderá servir ou manipular alimentos.
8. LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES
   1. A limpeza total da cantina/lanchonete (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;
9. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES
   1. **DA CONCESSIONÁRIA**
      1. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, sendo vedada a terceirização ou quarteirização.
      2. Na prestação dos serviços, a empresa CONCESSIONÁRIA deverá executá-los, observando-se rigorosamente as disposições deste Projeto Básico;
      3. A CONCESSIONÁRIA compromete-se integralmente a cumprir com as exigências deste Projeto Básico no que concerne à especificação detalhada do serviço.
      4. A CONCESSIONÁRIA é a única responsável por todos os impostos, taxas e encargos de natureza social, trabalhista, fiscal e previdenciária decorrente da execução dos serviços contratados.
      5. Manter-se, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
      6. Entregar as dependências utilizadas para o funcionamento do restaurante em perfeito estado de acordo com aquele em que o mesmo se encontrava por ocasião da entrega. Para tanto será realizada inspeção executa pela comissão organizadora juntamente com o representante legal da empresa antes e ao final da realização do evento.
   2. **DA CONCEDENTE**
      1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei 8.666/96 e na Lei nº 8.987.
      2. Notificar, por escrito, à Concessionária, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do serviço, fixando prazo para a sua correção.
10. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
    1. A execução dos serviços ocorrerá nos dias de realização do evento, que se dará entre os dias **21 e 23 de novembro de 2017.**
11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE
    1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
    2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
    3. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA
    1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
    2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
    3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONCEDENTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONCESSIONÁRIA, o valor correspondente aos danos sofridos;
    4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
    5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONCEDENTE, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;
    6. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
    7. Apresentar à CONCEDENTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
    8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONCEDENTE;
    9. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
    10. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONCESSIONÁRIA relatar à CONCEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
    11. Relatar à CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
    12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
    13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
    14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
    15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
13. DA SUBCONTRATAÇÃO
    1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.
14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA
    1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONCESSIONÁRIA 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.
15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO
    1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
    2. O representante da CONCEDENTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
    3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
    4. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
    5. 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. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
    7. O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
    8. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
    9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO
    1. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
    2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
    3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
       1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
    4. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.
       1. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
    1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:
       1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
       2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
       3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
       4. comportar-se de modo inidôneo; e
       5. cometer fraude fiscal.
    2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:
       1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
       2. **Multa de**:
          1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
          2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
          3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
          4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2** abaixo; e
          5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONCEDENTE a promover a rescisão do contrato;
    3. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
    4. **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
    5. As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a União poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
    6. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **GRAU** | **CORRESPONDÊNCIA** |
| 1 | 0,2% ao dia sobre o valor do contrato |
| 2 | 0,4% ao dia sobre o valor do contrato |
| 3 | 0,8% ao dia sobre o valor do contrato |
| 4 | 1,6% ao dia sobre o valor do contrato |
| 5 | 3,2% ao dia sobre o valor do contrato |

**Tabela 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INFRAÇÃO** | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **GRAU** |
| 1 | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência; | 05 |
| 2 | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 04 |
| 3 | Servir-se de funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia; | 03 |
| 4 | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia; | 02 |
| **Para os itens a seguir, deixar de:** | | |
| 5 | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência; | 02 |
| 6 | Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia; | 01 |
| 7 | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03 |
| 8 | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato; | 01 |
| 9 | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONCESSIONÁRIA | 01 |

* 1. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
  2. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
  3. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

João Pessoa, \_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Silvio Romero de Farias

Presidente da Comissão Organizadora do REDITEC

Aprovo o presente termo de referência e autorizo a realização da licitação (inciso II, Art. 9º, Decreto nº 5.450/05).

Aprovo, em \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cícero Nicácio do Nascimento Lopes

Reitor do IFPB