



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**TERMO DE REFERÊNCIA PARA PROCESSO LICITATÓRIO DA
CANTINA/LANCHONETE DO IFRN CAMPUS SANTA CRUZ**

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. Concessão de direito real de uso de espaço físico, pertencente ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, com uma área de **40,25 m²**, *Campus* Santa Cruz do IFRN, localizado à **Rua São Braz, 304, Bairro Paraíso, CEP: 59200-000, Santa Cruz/RN**, composto de área de atendimento ao público, cozinha e área de apoio, destinado à instalação de restaurante/lanchonete, com a finalidade de exploração exclusiva no preparo e venda de produtos alimentícios e refeições tipo “self-service”, sendo a concessão remunerada mensalmente.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se a locação pela necessidade de que o *Campus* Santa Cruz do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte disponha de um local apropriado e seguro que ofereça a comercialização de lanches e refeições tipo “self-service” de qualidade para seus usuários (alunos, servidores, fornecedores, contratados, visitantes, etc).

3. FUNCIONAMENTO

3.1. A frequência ao restaurante/lanchonete é franqueada à comunidade da Instituição e ao público em geral, que venha desenvolver atividade no prédio do *Campus* Santa Cruz.

3.1.2. Em relação à previsão de público da comunidade da Instituição, estima-se para o ano de 2015 a quantidade de 150 pessoas diariamente.

3.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração:

3.2.1 O funcionamento será de **06:30h às 21:30h, de segunda a sexta-feira**, e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa **CONCESSIONÁRIA** e a Diretoria de Administração, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

3.3. Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, a **CONCESSIONÁRIA** deverá ser informada pela **CONCEDENTE** com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

3.4. Durante o períodos de recessos (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento do restaurante/lanchonete, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada desde que acordada com a Diretoria de Administração Campus.

3.5. Qualquer alteração no horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só deverá ser procedida com prévia autorização da Diretoria de Administração Campus.

3.6 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**.

3.7 A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar um número de funcionários suficiente, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários.

3.8. A **CONCESSIONÁRIA** deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão.

3.9. NÃO SERÁ PERMITIDA EM HIPÓTESE ALGUMA A VENDA DE CIGARROS NEM DE BEBIDAS ALCOÓLICAS.

3.10. Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes ou na área.

3.11. A **CONCESSIONÁRIA** deverá acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Contratante, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo.

3.12 . A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar lixeiras sinalizadas de modo que os usuários, no momento do descarte, façam a separação do lixo reciclável e do lixo orgânico.

3.13. Para instalação e funcionamento do restaurante e da lanchonete nas áreas objeto da cessão, a licitante vencedora deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários.

3.14. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

3.15. Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.).

3.16. Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70 °C por pelo menos 15 minutos.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

- 3.17.** Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
- 3.18.** Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60 °C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10 °C).
- 3.19.** Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos.
- 3.20.** Lavar as mãos constantemente, com água, sabão e manter unhas cortadas e sem esmalte.
- 3.21.** Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos.
- 3.22.** Afastar da manipulação dos alimentos, funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes.
- 3.23.** Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações.
- 3.24.** Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos.
- 3.25.** Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las.
- 3.26.** Evitar demasiada manipulação dos alimentos.
- 3.27.** Utilização obrigatória de luvas descartáveis para cortar carnes.
- 3.28.** Nunca apoiar as panelas no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias).
- 3.29.** Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos (como hipoclor, sumaveg, aquatabs ou água sanitária) de acordo com as instruções do fabricante.
- 3.30.** Produtos adquiridos processados de outras empresas devem ser de boa qualidade e transportados de forma que assegure tempo e temperatura adequados. As empresas fornecedoras devem ter alvará de funcionamento e registro da vigilância sanitária.
- 3.31.** Não é permitido o reaproveitamento de preparações quentes de uma refeição para outra.
- 3.32.** Utilizações obrigatórias de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelos funcionários responsáveis pelo acondicionamento, transporte e distribuição das refeições.
- 3.33.** Não são permitidos nos procedimentos de higiene:
- a) varrer a seco nas áreas de manipulação;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

- b) uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- c) reaproveitamento de embalagem de produtos de limpeza;
- d) usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

3.34 A concessionária deverá padronizar os itens de cutelaria, bem como pratos e copos dos quais os usuários fazem uso.

3.35 A empresa deverá comprovar que possui 01 (um) nutricionista responsável, por meio do Atestado de Responsabilidade Técnica, expedido pelo CRN, devidamente registrado e regular junto ao conselho; podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação de vínculo com empresa deverá apresentar um dos seguintes documentos:

- a) Certidão do Conselho Regional de Nutricionistas (Pessoa Física);
- b) No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;
- c) No caso de prestador de serviços – cópia do contrato devidamente autenticado em cartório ou acompanhado do original;
- d) No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

3.36 A empresa deverá comprovar que está registrada e regular no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, através da apresentação do certificado de registro e quitação emitido pelo referido conselho.

3.37. A Empresa deverá possuir Manual de Boas Práticas.

3.38 A Empresa contratada deverá possuir Alvará de funcionamento emitido pela COVISA-RN.

4. DO FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

4.1 – Refeições “self-service”:

As refeições do tipo “self-service” deverão ser servidas no restaurante, imediatamente após o seu preparo, através do sistema de pesagem, com composição mínima de:

- a) Arroz (grão longo tipo 1): diariamente dois tipos, dentre: branco, colorido e/ou integral.
- b) Feijão (carioquinha, jalo, roxo, preto): uma variedade / dia adicionado de legumes e carne de sol sem gordura.
- c) Prato Principal – 2 variedades – carne branca ou vermelha de 1º qualidade e outra preparação que envolva carne moída, salsicha, linguiça, hambúrguer, cremes e tortas.
- d) 2 (dois) tipos de vegetais diariamente – cru e cozido



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

- e) Farofa de mandioca, cuscuz ou paçoca.
- f) Sobremesa – 1 (uma) fruta ou 1 (um) copo de suco ou 1 (um) doce.
- g) Água mineral com e sem gás.
- h) Café ou chá.
- i) Disponibilizar em local de fácil acesso, galheteiro, limão e cestas de pão fazendo reposição dos mesmos sempre que se fizer necessário.
- j) As carnes deverão ser servidas isentas de nervuras, gorduras e aparas.

4.2 – Lanches

4.2.1 – Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;

4.2.2 – 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 plástico apropriados;

4.2.3 – Os sanduíches preparados com queijo/presunto deverão conter no mínimo 50g de cada ingrediente (sanduíche de queijo, sanduíche de presunto e misto quente);

4.2.4 – Os sucos naturais, vitaminas, leites e refrescos serão fornecidos em copos descartáveis.

4.3 – Itens que deverão ser disponibilizado diariamente aos Usuários:

TABELA - CARDÁPIO SUGERIDO			
ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS
01	Água de coco	16	logurtes e bebida láctea de diversos sabores
02	Água mineral copo	17	Cereais matinais, granola
03	Água mineral garrafa	18	Pão com ovo
04	Água mineral gasosa	19	Pão com queijo
05	Barras de cereais	20	Torrada (pão com presunto de frango ou peru)
06	Bolo de coco, bolo de cenoura, bolo de beterraba, bolo de milho, bolo de banana, bolo de laranja, bolo de baunilha, bolo comum, (fatia)	21	Picolé de frutas (diversos sabores)
07	Suco de soja em caixinha	22	Açaí



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

08	Café com leite com e sem açúcar (devendo ter a opção de leite desnatado)	23	Salada de frutas
09	Café tradicional com e sem açúcar	24	Frutas in natura e kits de frutas servido em bandeja de isopor e coberta com papel filme
10	Chás: de camomila, mate, preto, erva cidreira, hortelã, maçã etc.	25	Sucos naturais: laranja, abacaxi, maracujá, limão, acerola, manga etc. (com e sem açúcar). Pode-se misturar com algum vegetal (couve, cenoura, beterraba, etc)
11	Pipoca de panela	26	Vitaminas: mamão, banana, maçã etc. (preparadas no momento do consumo), com opção de ser com leite desnatado.
12	Salgados assados (Esfirra de carne e frango, quibe assado, pão de queijo, pão de batata, etc)	27	Cuscuz e tapioca com diversas opções de acompanhamento
13	Pizza de mussarela, pizza tipo marguerita, pizza de frango	28	Milho verde cozido
14	Sanduíche tipo (natural, com hambúrguer de frango, com peito de frango ou de peru). Deve-se colocar a opção de pão comum e integral.	29	Leite (frio e quente), devendo ter a opção de leite desnatado
15	Sobremesas à base de frutas		

4.4 – Refeição tipo prato feito:

O restaurante terá que disponibilizar diariamente, de segunda a sexta-feira, almoço tipo prato feito, ao preço de R\$ 6,00 (seis reais) para até 25 estudantes, com baixo poder aquisitivo, cadastrado no serviço social do *Campus Santa Cruz*. O prato deverá conter conforme composição abaixo:

- a) 500 gramas de alimento composto de feijão, arroz ou macarrão, salada crua ou cozida, farofa.
- b) Sobremesa (uma fruta ou suco).
- c) No mínimo, 2 vezes por semana, carne com 250 gramas per capta ou frango 300g.
- d) Nas demais preparações alternativas que diminuam o custo do cardápio, como: bolinho de carne moída, (50g per capta), panquecas, tortas, salpicão, creme de galinha, (100g per capta), linguiça (50g), salsicha (30g), hambúrguer de carne e/ou frango (50g).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

OBSERVAÇÃO: O cardápio acima poderá ser modificado, desde que a modificação seja em função das especificidades regionais e tenham autorização da Diretoria de Administração do referido Campus.

5. DOS PREÇOS PRATICADOS

5.1. Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalado o restaurante/lanchonete, objeto da concessão de uso.

5.2. 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.

5.3. Os atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Diretoria de Administração e a **CONCESSIONÁRIA**.

5.4. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

6. DA INFRA-ESTRUTURA

6.1. É de inteira 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.

6.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina/lanchonete ao responsável pelo patrimônio da Reitoria por ocasião da instalação dos mesmos.

6.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela Diretoria de Administração.

6.4. A **CONCEDENTE** poderá ceder à **CONCESSIONÁRIA**, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da cantina/lanchonete/restaurante.

7. MANUTENÇÃO E REPAROS

7.1. 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:

a) água/esgoto;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

- b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);
- c) GLP (válvulas, conexões, etc.).

7.2. As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Diretoria de Administração e promovidos pela **CONCEDENTE**.

8. EMPREGADOS

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos/tênis e demais que se fizerem necessários.

8.4. Não empregar sob qualquer regime ou alegação pessoas que mantenha vínculo empregatício com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte.

8.5. O funcionário, na função de caixa, não deverá servir ou manipular alimentos.

9. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

9.1. Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação e nas legislações municipal, estadual e federal.

9.2. Fornecer os lanches e demais gêneros de acordo com o estabelecido no Edital da Concorrência e com as exigências da fiscalização da **CONCEDENTE**, seguindo rigorosamente as normas de higiene.

9.3. Manter limpo e conservado todos os espaços internos e externos de uso da **CONCESSIONÁRIA**, inclusive as lixeiras.

9.4. Deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

9.5. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

9.6. Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 275, de 30 de junho de 1999;

9.7. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva.

9.7.1 para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/1999, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores. Deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- a) vidro (recipiente verde)
- b) plástico (recipiente vermelho)
- c) papéis secos (recipiente azul)
- d) metais (recipiente amarelo)

9.8. Saneantes domissanitários

9.8.1 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

9.8.2 Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regrabasar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio, devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente, do Ministério da Saúde (artigos 14 e 15 do Decreto 79.094, de 05 de janeiro de 1997, que regulamenta a Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976).

10. DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

10.1. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados

10.2. Conferir, por meio da Coordenação de Patrimônio, ao iniciar a prestação de serviços, a existência de bens patrimoniais que possam vir a ser disponibilizados na concessão, conferindo, também as suas condições de uso e de funcionamento.

10.3. Efetuar a fiscalização de uso do imóvel, objeto da concessão e exigir o fiel cumprimento de todos os serviços e demais condições pactuadas no Instrumento Contratual.

10.4. Supervisionar a execução dos serviços de restaurante/lanchonete por intermédio de servidor designado pela Administração.

10.5. Fiscalizar a limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

10.6. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos.

10.7. Assinar, ao término da concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a **CONCESSIONÁRIA** de quaisquer débitos ou obrigações.

11. DA CONCESSÃO DE USO

11.1. Para obter o valor do custo de aluguel do espaço da cantina, foi realizada pesquisa de mercado no bairro de PARAÍSO - Santa Cruz/RN bem como nas suas proximidades. Concluída a pesquisa, chegou-se ao valor de R\$ 10,19 por metro quadrado de área útil.

ITEM	Locais pesquisados	Área (m ²)	R\$	R\$/m ²	Fonte
1	Bairro Paraiso. Santa Cruz/RN	40	250	6,25	Pesquisa <i>in loco</i>
2	Bairro Paraiso. Santa Cruz/RN	48	500	10,42	Pesquisa <i>in loco</i>
3	Bairro Paraiso. Santa Cruz/RN	18	250	13,89	Pesquisa <i>in loco</i>
			MÉDIA	10,19	

Assim, obtém-se o valor do aluguel da cantina:
Área da cantina x Preço médio do metro quadrado de mercado = 40,25m² x R\$10,19 = **R\$410,15**

11.2. Em virtude da disponibilização pela **CONCEDENTE** à **CONCESSIONÁRIA** dos insumos de energia elétrica e água, necessários ao desenvolvimento dos serviços operacionais da cantina/lanchonete, a estimativa desses custos deve ser somada ao valor do aluguel.

11.3 A despesa relativa ao consumo de energia elétrica e água necessária para o funcionamento da cantina/lanchonete foi estimada no valor mensal de R\$ 160,18, conforme cálculo apresentado pelo Setor de Engenharia do *Campus*. Assim, o valor total do aluguel, somados os custos do consumo de água e energia elétrica, fica **R\$ 570,33**.

CUSTOS	VALORES (R\$)
ALUGUEL	410,15
ENERGIA	140,74
ÁGUA	19,44
TOTAL	R\$ 570,33

11.5 O pagamento será mensal, sendo o valor, conforme estipulado na proposta de preços apresentada pelo concorrente no certame licitatório, efetuado através de Guia de Recolhimento Único até o **quinto dia útil do mês subsequente**.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

11.6 No período de férias escolares e paralisações das atividades de ensino e administrativas da concedente iguais ou superiores a 30 (trinta) dias, que porventura ocorrerem, o valor mensal da concessão sofrerá redução de 50% (cinquenta por cento).

12. LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

12.1. A limpeza total da cantina/lanchonete (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

12.2. A retirada do lixo é de responsabilidade da **CONCEDENTE**.

12.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de acordo com a necessidade local, e atender a RDC nº 326 de 09 de novembro de 2005 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) em seu Art.02 que cuida do gerenciamento de produtos para controle de insetos, roedores e de outros animais incômodos ou nocivos à saúde, além de aplicar produtos para combater pragas urbanas, na estrutura que compõe a lanchonete pertencente a Reitoria.

12.4. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos seguintes Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.

12.5. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança, estritamente de acordo com a legislação em vigor.

12.6. A **CONCESSIONÁRIA** ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc.

13. DA VISITA TÉCNICA

13.1. As empresas interessadas em participar do certame licitatório **DEVERÃO** visitar, por meios próprios, o *Campus* onde serão prestados os serviços advindos das futuras contratações, acompanhados de um representante designado pelo *Campus*, até três dias úteis antes da data estabelecida para a realização do certame licitatório. A referida vistoria deverá ser agendada, somente nos dias úteis, através dos telefones no quadro abaixo, com o responsável pelo *Campus*.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

CAMPUS	RESPONSÁVEL	TELEFONE
SANTA CRUZ	ANA KÁTIA DE ANDRADE CORTEZ	(84) 3291-4700 (84) 4005-4110

OBSERVAÇÕES:

- **NÃO COMPARECER PARA A VISTORIA SEM O DEVIDO AGENDAMENTO, POIS A MESMA PODERÁ NÃO SER REALIZADA.**
- **SOMENTE TELEFONAR PARA AGENDAR A VISTORIA NOS DIAS ÚTEIS.**

14. GENERALIDADES

14.1. A **CONCESSIONÁRIA** é a única responsável por todos os impostos, encargos sociais, taxas, obrigações trabalhistas, saúde e segurança no trabalho, meio ambiente, vigilância sanitária, serviços de telefonia ou quaisquer outros gerados pelas suas atividades.

15. DA VIGÊNCIA

15.1. A vigência do objeto deste instrumento de contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por períodos subsequentes de 12 (doze) meses, nos termos do Art. 57, Inciso II, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

16. DA ELABORAÇÃO E APROVAÇÃO DO TERMO

16.1 Unidade responsável: Diretoria de Administração

16.2 Elaboração: Thaís Chacon dos Santos Azevedo

Termo elaborado em 11/06/2015

Thaís Chacon dos Santos Azevedo
Administradora
Mat. SIAPE 1962282



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

16.3 Da aprovação do termo

Aprovo este Termo de Referência nos moldes em que foi elaborado por encontrar-se de acordo com as normas vigentes.

Termo aprovado em 11/06/2015

Erivan Sales do Amaral
Diretor-Geral