Termo de Referência 1/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2024	158135-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO PARA	JONES RODRIGUES CARDOSO	06/03/2024 14:36 (v 5.1)

Status

PUBLICADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23051.019843/2023-17

1. OBJETO

1.1 Constitui objeto desta chamada pública a locação do espaço físico interno, em caráter provisório e precário, de forma onerosa, para instalação e funcionamento da Cantina: no refeitório do IFPA Campus Cametá. Local: Av. Euclides Figueiredo, s /n, Bairro: Marambaia, município de Cametá-PA.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Justifica-se pela necessidade de dotar o referido campus de um local apropriado e seguro para oferecer lanches de qualidade para seus usuários tendo em vista que as instalações do Campus encontram-se em local em que há pouca disponibilidade de locais onde alunos, servidores e demais usuários possam fazer suas refeições e lanches rápidos.

2.2 Para esse fim, o Campus oferecerá um espaço, conforme metragem informada neste Termo, a ser ocupado mediante processo licitatório, com a finalidade de exploração no preparo e venda de produtos alimentícios.

2.3. A forma de contratação proposta é através de locação onerosa em carácter precário e provisório de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na lei 14.133/2021, Artigo 76, alínea "g". bem como na lei 6.120/74 e no artigo 95 do Decreto lei 9.760/46.

3. CONDIÇOES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 7h às 22 horas e aos sábados letivos de 7h às 12 horas, conforme o calendário Acadêmico.

3.2. A critério da Administração do Campus Cametá, os horários de atendimentos poderão ser alterados a fim de atenderem aos casos excepcionais;

3.3. As sugestão para o lanche poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;

3.4 A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, conforme previsto no anexo.

3.5 Os sucos naturais, vitaminas, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.

3.6 Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade. com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

3.7 Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado.

3.8 A Concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente a Administração do Campus.

3.9 O IFPA Campus Cametá poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

3.10 A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo IFPA Campus Cametá exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

3.11 A Cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IFPA Campus Cametá.

3.12 Na Cantina são expressamente vedadas:

a) A Utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudicial ao andamento das aulas.

b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.

c) A comercialização de bebidas alcóolicas;

d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

e) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

f) Preparação de lanches para comercialização em locais que não sejam o IFPA Campus Cametá;

g) Instalação de equipamentos industriais de grande porte.

3.13 O preço cobrado pelos serviços e produtos vendidos na Cantina será definido pela Concessionária, com aprovação prévia do IFPA Campus Cametá, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver;

3.14 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

3.15 Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do IFPA Campus Cametá, bem como aqueles praticados pelo mercado;

3.16 Se houver interesse da Concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores;

3.17 Não serão permitidas a inclusão de taxas, tais como comissões ou gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

3.18 Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao IFPA, Campus Cametá, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados;

3.19 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;

3.20 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

3.21 Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFPA Campus Cametá;

3.22 O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

3.23 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina, por período mínimo de 03 (três) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Administração do Campus Cametá, se convier.

3.24 Caberá a Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

4.1 Responder pela manutenção das instalações da cantina, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências e áreas adjacentes, por sua inteira responsabilidade.

4.2 Realizar dedetização a cada 06 meses, no máximo, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre aos sábados não letivos, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior. Para isso a empresa licitante deverá escalar número suficiente de funcionários;

4.3 Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

4.4 Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra;

4.5 Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do IFPA Campus Cametá, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;

4.6 Manter quadro de funcionários com número compatível às atividades prestadas;

4.7 Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;

4.8 Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias;

4.9 Utilizar para a execução do serviço, profissionais devidamente qualificados;

4.10 Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza;

4.11 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

4.12 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

4.13 Qualificar os funcionários que prestarão serviços no IFPA Campus Cametá;

4.14 Todo funcionário novo deverá receber qualificação;

4.15 Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do IFPA Campus Cametá;

4.16 Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do IFPA Campus Cametá.

4.17 Serão de responsabilidade da contratada todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;

4.18 Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva por empresa especializada a cada 06 meses;

4.19 Manter, conservar e reparar a rede hidráulica nos ambientes, objeto da concessão;

4.20 Manter fixados em local visível a tabela de preços de todos os itens encontrados na cantina;

4.21 No armazenamento das matérias-primas/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:

4.21.1 Alimentos secos ou não-perecíveis;

4.21.2 Frutas;

4.21.3 Alimentos congelados (pizzas);

4.21.4 Leites, derivados e sobremesas a base de leite;

4.22 Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

4.23 Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

4.24 Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado;

4.25 Toda saída e entrada de veículos, equipamentos da CONCESSIONÁRIA deverá ser precedida de identificação e autorização para registro em livro localizado na portaria do IFPA – campus Cametá.

4.26 Preparar alimentos somente para a venda no local objeto da chamada pública.

5. REGRAS GERAIS

5.1 Os deveres dos funcionários quanto à ética profissional deverão observar os seguintes detalhes não exauridos:

· Conhecer e cumprir o regulamento da empresa;

· Acatar ordens e seguir a rotina de serviço;

· Colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;

· Cuidar da higiene e apresentação pessoal;

· Cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;

· Procurar manter um ambiente de harmonia e amizade no local de trabalho.

5.2 A Prevenção de Acidentes de Trabalho deverá ser observada por todos os funcionários através das seguintes ações:

5.2.1 Para prevenir quedas e distensões procure:

· Usar sempre os sapatos antiderrapantes fornecidos pela empresa;

· Utilizar carrinhos para apoio e transporte de material pesado;

· Ao levantar peso, pedir ajuda, se necessário;

· Conservar o piso sempre seco;

· Para atingir lugares altos, usar escada devidamente apoiada, e subir e descer com cuidado;

· Sentar sempre em cadeiras ou bancos, nunca em mesas, bancadas ou sacarias.

5.2.2 Para prevenir cortes:

· Nunca colocar facas no bolso;

· Não andar com facas pela cozinha e tomar cuidado ao manuseá-las;

· Ao enxugar facas, a lâmina deve ficar para cima;

· Não colocar facas em pias cheias de água e sabão;

· Embrulhar sempre as louças quebradas em papel grosso antes de jogá-las no lixo.

5.2.3 Para prevenir queimaduras:

· Mantenha a necessária distância de fogões, caldeirões, chapas e fornos;

· Use espátulas de cabo longo e luvas de proteção ao trabalhar na chapa e no forno;

· Conserve os cabos de panelas e de caldeirões virados para dentro da borda do fogão;

· Não transporte líquidos quentes pela cozinha;

· Não fume dentro do ambiente;

· Mantenha os líquidos inflamáveis distantes de fogões e fornos;

· Conheça a localização e maneira de utilizar o extintor de incêndio.

5.2.4 Para prevenir choques elétricos:

· Mantenha mãos e sapatos secos quando for manusear equipamentos elétricos;

· Não utilize fios elétricos desencapados;

· Não faça ligações elétricas de emergência;

· Conheça a localização do quadro geral de eletricidade da cozinha.

5.3 Educação Sanitária

5.3.1 O profissional deve:

· Vestir uniforme claro, limpo e bem passado;

· Utilizar sapato fechado e proteção para os cabelos;

· Guardar seus pertences de uso pessoal como anéis, relógios ou bijuterias porque acumulam resíduos e podem cair sobre os alimentos;

· Lavar as mãos todas as vezes que se mudar de atividade durante o período de trabalho após utilização do banheiro, após pentear ou tocar os cabelos, ao entrar na área de preparação, após comer, fumar ou assoar o nariz e após manipular lixo ou restos de alimentos.

5.3.2 Higiene dos Alimentos

· Não pegar alimentos com as mãos;

· Não tocar nos alimentos se as mãos estiverem feridas (pois qualquer tipo de ferimento na pele é lugar ideal para multiplicação das bactérias);

· Lavar muito bem as frutas e higienizar com produto a base de cloro, em especial as que forem ser ingeridas cruas;

· Conservar os alimentos sempre cobertos;

· Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;

· Não utilizar alimentos que apresentem sinais de deterioração ou com prazos de validade vencidos;

· Alimentos prontos não devem ficar expostos à temperatura ambiente (colocá-los na geladeira ou servi-los imediatamente).

5.3.3 Higiene dos Utensílios

· Usar sempre utensílios bem lavados;

· Lavar sempre os utensílios que caíram no chão;

· Utilizar sempre espátula ou esponja de espuma para retirar restos de alimentos dos pratos sujos;

· Retirar de uso pratos, travessas, copos lascados, trincados ou manchados;

· Não deixar os utensílios expostos à poeira.

· Higienizar os utensílios com água morna e detergente;

· Os pratos e talheres devem também ser higienizados com álcool após a lavagem;

· Ao manipular os utensílios de cozinha, é importante evitar o contato das mãos nas partes onde serão colocados os alimentos.

5.4 Higiene do Local de Trabalho

5.4.1 Higiene dos equipamentos

· Deve-se lavar a máquina nas partes interna e externa, de acordo com as instruções recebidas. A parte elétrica da máquina e a resistência nunca devem ser molhados.

5.4.2 Saneamento da cantina

· Os recipientes contendo lixo deverão ser guardados o mais longe possível da cozinha, esvaziados em local apropriado e lavados diariamente. Para impedir o aparecimento de insetos e roedores é necessário conservar tudo muito limpo (sem restos de alimentos, papéis, sacos, caixas, vassouras ou baldes sujos). Os inseticidas somente devem ser usados em áreas pequenas e nunca devem ser espalhados por toda a cozinha. Ao verificar mercadorias, verificar se as caixas e sacos estão livres de pestes; manter as portas e ralos fechados; vedar aberturas no chão e paredes, manter as áreas de trabalho sem restos de alimentos;

· Conservar os recipientes de lixo limpos, tampados e distantes das portas da cantina.

5.5 Manipulação dos Alimentos

5.5.1 Armazenamento

· O correto armazenamento é fundamental para que se evite o apodrecimento dos produtos alimentícios, bolor ou infestação por insetos e roedores.

· Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categoria.

· Os alimentos secos (como enlatados, açúcar, bolacha, café e outros produtos não perecíveis), devem ser mantidos em local limpo e desinfetado e armazenados em prateleiras a pelo menos 30 cm de altura do solo.

· Qualquer produto derramado deve ser imediatamente limpo e a estrutura física deve ser completamente desinfetada semanalmente.

· Todos os produtos alimentícios devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, atacadas por infestação ou com o prazo de validade vencido.

· Sempre que forem acrescentados novos itens ao armazenamento, os alimentos mais velhos devem ser trazidos para a parte da frente da prateleira para serem usados primeiramente (reduzindo-se, assim, o apodrecimento e desencorajando-se infestações por pragas).

· Estes alimentos devem ser completamente isolados dos produtos de limpeza.

· As frutas deverão ser adquiridas preferencialmente diariamente.

· Deve-se fazer diariamente cuidadoso exame das condições dos mesmos para se evitar apodrecimento e contaminação de outros gêneros.

· Algumas frutas, como morangos e tomates, necessitam de refrigeração em geladeiras destinadas exclusivamente a este fim.

Estes devem ser armazenados em sacos plásticos limpos.

· Os alimentos congelados exigem atenção especial. Certifique-se de que as borrachas de vedação de suas portas estejam em perfeito estado de conservação e com temperatura em torno de –18°C.

· O descongelamento deve ser realizado em refrigerador 24h antes do preparo dos alimentos. O descongelamento nunca deverá acontecer debaixo da água da torneira ou em temperatura ambiente.

· Os alimentos de alto risco (derivados do leite e ovos) devem ser armazenados em refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde. A refrigeração deve ser dar a temperatura abaixo de 4^{o}C para retardar o desenvolvimento das bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos.

· Todos os produtos perecíveis devem ser retirados de sua embalagem original (caixotes, caixas de papelão, etc.) imediatamente após a conferência e o recebimento.

· Os sacos de leite (líquido) devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos.

· Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.

· Não se deve armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.

5.5.2 Pré-preparo e preparo

· Apenas a quantidade suficiente de matéria-prima que pode ser trabalhada por vez.

· Evitar demasiada manipulação da matéria-prima.

· Lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito próprio para alimentos por 15 minutos.

· Higienizar as superfícies de trabalho, tábuas e utensílios antes e depois do preparo da matéria-prima.

· Todos devem lavar, muito bem, as mãos com água, sabão e bactericida antes de tocar qualquer alimento. Após lavar as mãos, passar solução de álcool 70% ou álcool gel.

· Não deixar os alimentos mais de ½ hora expostos em temperatura ambiente. Estes devem ficar em temperatura inferior a 4^{o}C ou superior a 70^{o}C.

· Utilizar sempre os garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação dos alimentos prontos.

· Nunca utilizar panos ou vasilhames destinados à manipulação ou armazenagem, cocção dos alimentos para processo de limpeza.

· Após o preparo devem ser coletadas amostras de cada gênero alimentício, inclusive saladas, sobremesas e bebidas.

5.5.3 Distribuição

· Distribuir alimentos com tempo próximo ao da preparação.

· Os alimentos ou molhos nunca devem ser reaproveitados.

· Retirar os alimentos dos balcões térmicos tão logo termine a distribuição.

· Secar todos os utensílios com panos limpos.

5.5.4 Produto, Reconhecimento, Conservação e Preparo

· Ovos: Casca limpa, áspera e fosca; clara espessa e viscosa; gema centrada, redonda e firme. Refrigerado por até 15 dias. Quente, pochê, cozido, frito, batido, mexido, adicionado a outras preparações.

· Leite Pasteurizado: homogêneo de cor branca, cheiro suave e característico, gosto adocicado. Em pó: pó bem solto, de cor amarelo claro, sabor característico. Líquido: após fervura, conservar em refrigerador por 1 dia. Em Pó: embalagem fechada por até 12 meses. Em forma de bebida com café, chocolate, frutas, etc. De acordo com receita (pudim, bolos, tortas, suflês).

· Folhosos: Folhas frescas, tenras e limpas, sem insetos, larvas, etc. Refrigerador cobertas por plástico, na parte menos fria por até 05 dias. Lavar em água corrente, folha por folha. Desinfetar por 15 minutos, em solução clorada entre 150 a 200 ppm de cloro ativo, antes do corte. Lavar novamente em água corrente.

· Frutas: Consistência firme, sem manchas ou amassado, cor característica. Lavar muito bem uma a uma e desinfetar por 15 minutos, em solução clorada entre 150 a 200 ppm de cloro ativo, antes do corte. Lavar novamente em água corrente.

· Produtos recomendados para desinfecção das frutas e vegetais:

-Hipoclor (Lever); Sumaveg (Lever); Aquatabs (Bayer); Microlar (Ecolab); Água Sanitária.

5.6 Na coleta de amostras dos alimentos preparados deve-se:

· Higienizar bem as mãos (com água e bactericida e álcool 70%);

· Colocar as luvas e máscaras descartáveis;

· Coletar de 100 a 300 gramas de cada alimento utilizando para a coleta utensílios (garfos, facas, colheres ou pinças), usados na distribuição.

· As amostras devem ser colocadas em frascos esterilizados ou em sacos estéreis adequados para este fim;

· As amostras devem ser devidamente etiquetadas e refrigeradas a uma temperatura entre 0° C e 4° C imediatamente após a coleta, por até 48 horas.

5.7 De acordo com a Resolução 06 de 08 de maio de 2022, em seu artigo 2º Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo. Vale ressaltar que no artigo 22 da mesma resolução; É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

5.8 **Levando-se em consideração essa diretriz e, de acordo com PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010 DE 8 DE MAIO DE 2006 que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privada; a Concessionária** deverá **desenvolver ações que proporcionem uma alimentação saudável no ambiente escolar, além de evitar a comercialização dos alimentos listados anteriormente no item 5.7.**

5.9 Questão de fiscalização:

· Será exigido da concessionária o cumprimento de todas as recomendações da RDC Nº216 ANVISA de 15/09/2004.

6. DA INFRAESTRUTURA

6.1 A área física objeto do edital é de 21,87 m^2, conforme relatório da Comissão Extraordinária para Concessão da Lanchonete, anexo a este Termo de Referência.

6.2 A Concessionária deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas, cadeiras e armários, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, para uso interno na cantina, bem como de eletrodomésticos de cozinha e cantina, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;

6.3 A Concessionária poderá utilizar as mesas e cadeiras do IFPA na área externa da cantina;

6.4 Todos os materiais, equipamentos e utensílios de que trata o subitem 6.2, devem estar em perfeito estado de funcionamento;

6.5 A concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Administração do IFPA - Campus Cametá.

6.6 A empresa deverá ficar incubida de providenciar a instalação de relógio de leitura elétrica para o espaço da lanchonete.

6.7 A Concessionária deve declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações de propriedade do IFPA Campus Cametá, através do Termo de Vistoria, antes do início das atividades.

7. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

7.1 A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo IFPA Campus Cametá, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pela Direção Geral do Campus, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Concessionária.

7.2 Não serão permitidos ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

7.3 O prazo de início da concessão onerosa de uso será de até 30 (trinta) dias, contados da data da assinatura do contrato.

8. PROPOSTA DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO

8.1 O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina será de no valor mínimo mensal de aceitabilidade **R$ 773,14 (Setecentos e Setenta e Três reais e Quatorze Centavos).**

8.1.1 Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal será revisto a cada 12 (doze) meses, mediante negociação entre as partes.

8.1.2 Os valores a serem reajustados, serão realizados a cada 12 (doze) meses a contar da data da vigência do prazo contratual, tomando-se por base a variação do IGPM (Fundação Getúlio Vargas) do período e dos índices da ANEEL para os reajustes de energia elétrica, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

8.1.3 Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da administração do IFPA- Campus Cametá ou por dispositivo legal.

8.1.4 O IFPA Campus Cametá poderá rever a qualquer tempo, as despesas com energia elétrica, estabelecendo mediante acordo entre as partes, o reajuste necessário para cobrir tais despesas.

8.1.5 Os valores mensais a serem pagos pela Concessionária, objeto da Concessão deverão ser efetuados até o décimo dia útil do mês subsequente ao trigésimo dia da assinatura do contrato.

8.2 Qualquer solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da Concessionária, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo IFPA Campus Cametá, manifestando concordância ou não com o solicitado.

8.3 A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada na Coordenação de Contabilidade, Orçamento e Finanças do IFPA - Campus Cametá, ou emitida diretamente pelo site http://www.tesouro.fazenda.gov.br.

8.4 O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

8.5 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFPA - Campus Cametá será aplicada às sanções previstas no artigo 156 da Lei 14.133/21.

8.5.1 Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

8.6 Nos períodos de férias, recessos escolares (janeiro e julho), a Concessionária pagará a Concedente apenas 50% (cinquenta por cento) do valor mensal da concessão de uso, devendo manter a execução do serviço.

8.7 A Proposta Comercial deverá ser apresentada, conforme solicitado neste termo de referência, sem rasuras ou ressalvas, devidamente assinada pelo interessado ou seu representante legal investido do instrumento de mandato.

9. DA VIGÊNCIA

9.1 Os contratos de locação Onerosa de Uso de exploração comercial da cantina, vigorarão pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado conforme Capitulo V, da Duração dos Contratos, da lei 14.133/2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

10.1 Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

10.2 Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;

10.3 Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão.

10.4 Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da cantina.

10.5 Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;

10.6 Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual;

10.7 A Concedente mantém postos de vigilância por turno no campus, 24 (vinte e quatro) horas por dia. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros à Cantina não impõe à Concedente qualquer ônus ou responsabilidade, ocorrendo tais riscos ou consequências por conta exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

11. DAS BENFEITORIAS

11.1 A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do IFPA Campus Cametá e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Concessionária.

11.2 Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da cantina permanecerão de propriedade da Concessionária, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada ao IFPA Campus Cametá.

11.3 Somente os bens relacionados, conforme item 6.2, poderá ser removido pela Concessionária, do espaço objeto dessa Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização do IFPA Campus Cametá.

11.4 Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do IFPA Campus Cametá, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a concedente exigir da Concessionária a reposição do espaço objeto dessa concessão.

11.5 A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do IFPA Campus Cametá.

12. DA VISITA TÉCNICA

12.1 As visitas técnicas para conhecimento das condições físicas das cantinas são OBRIGATÓRIAS e se realizarão em dias e horários previamente divulgados pela Diretoria de Administração do Campus Cametá, pelo Edital de Chamada Pública.

13. DA FISCALIZAÇÃO

13.1 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público de seus agentes e prepostos.

13.2 Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados por servidor nomeado pela Direção Geral do Campus e, no que couber pelo responsável pelo IFPA Campus Cametá, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 117 da Lei 14.133/21.

13.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

13.4 A Concedente reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Contrato.

13.5 Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente.

14. PREÇOS DOS PRODUTOS

14.1 Os preços por item contidos no cardápio mínimo exigido, deverão ser no mínimo 5% (cinco por cento) menor que os das lanchonetes comuns, excetuando-se os produtos tabelados por Órgão Oficial e poderão ser cobrados pela Concessionária, desta Chamada Pública, devendo serem mantidos por um período mínimo de 12 meses. Decorrido este período, os preços poderão ser reajustados e corrigidos de acordo com o IGPM (FGV) e/ou na falta deste pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo, sempre respeitando os preços praticados no mercado regional.

14.2 Os preços por item dos demais produtos do cardápio ofertado não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto desta concessão de uso.

14.3 As tabelas dos preços praticados deverá ser exposta para os usuários, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor, podendo a Direção Geral do Campus Cametá, se necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

14.4 Atendimentos especiais de lanches e refeições deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitados e negociados entre a IFPA campus Cametá e a Concessionária.

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

15. OPÇÕES DE CARDÁPIO

15.1 A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, elaborar os cardápios de acordo com as opções que seguem abaixo:

A-OPÇÕES PARA O CARDÁPIO DOS LANCHES – LIVRE PARA A CONCEDENTE DE ACORDO COM A PREFERÊNCIA DOS CONSUMIDORES.

TIPOS DE LANCHES

- Americano;

- Cheeseburger;

- Cheese salada;

- Cheese frango;

- Bauru (queijo e presunto);

- Misto quente e frio;

- Sanduiche Natural – pão integral;

- Torrada;

- Pipoca feita do modo tradicional;

- Pão com manteiga;

- Pizzas – mini e em fatias;

- Salgados assados

- Pão de queijo;

- Omelete;

- Crepe suíço;

- Torta salgada em fatia (palmito, queijo, verduras, atum);

- Empadão em fatias;

- Tapioquinha;

- Bolo em fatias (simples);

- Torta em fatias (recheios diversos);

Obs.: *opções de pão: hambúrguer, integral, francês e de forma.*

BEBIDAS

- Água Mineral sem gás copo de 200 ml;

- Água Mineral garrafa sem gás 500 ml;

- Água Mineral garrafa com gás 500 ml;

- Suco de Frutas (laranja, mamão, abacaxi, melão...) – naturais;

- Sucos de frutas - polpas;

- Cafezinho;

- Café Expresso;

- Café com Leite;

- Copo de Leite (quente ou frio) 300 ml;

- Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango, etc);

- Iogurtes (com polpa de frutas, com pedaços de frutas, naturais).

FRUTAS

Vitamina de frutas -

Açaí na tigela

Frutas in natura – Potes contendo 120g

Mousse de frutas – Pote com 80g

Picolé de frutas

Salada de frutas - 300ml

OBS: todas as bebidas devem ser ofertadas com o mínimo de açúcar possível e não deve ser estimulada a promoção comercial de refrigerantes, doces e frituras de acordo com a Portaria Interministerial Nª 1.010 de 08 de maio de 2006 que institui as

diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Ainda de acordo com a Portaria, a concessionária deverá desenvolver ações que proporcionem uma alimentação saudável no ambiente escolar levando em consideração o artigo 5º e seus incisos.

16. LEGISLAÇÃO APLICADA

16.1 Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021; Portaria Interministerial nº 1010 de 08 de maio de 2006; RDC nº 216 – Anvisa de 15 de setembro de 2004.

17. CONDIÇOES DE ARRENDAMENTO

17.1 O **IFPA Campus Cametá** entregará a Cantina em perfeitas condições de uso, dotada de pia, ponto de água e energia elétrica, ficando a mesma obrigada as seguintes condições:

17.1.1 À concessionária caberá manter e conservar a Cantina nas mesmas condições recebidas do IFPA- Campus Cametá, responsabilizando-se pela limpeza desta e das áreas adjacentes, mantendo o asseio e a higiene necessários ao bom funcionamento.

17.1.2 A concessionária deverá efetuar o pagamento mensal ao IFPA-campus Cametá, até o 10º dia útil posterior ao trigésimo dia da assinatura do contrato.

17.2 Fica terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros, bem como, de publicações que atentem à moral e aos bons costumes.

17.3 O pessoal que a concessionária, a qualquer título, utilizar nos seus serviços, ser-lhe-á diretamente subordinado, para todos os efeitos patronais e previdenciários, não possuindo, com o IFPA-Campus Cametá, qualquer tipo de vinculação empregatícia.

17.4 O pessoal de que trata o item anterior deverá trabalhar limpo, asseado, vestido adequadamente, utilizando fardas, toucas, sapatos, etc., tratando sempre com urbanidade e respeito os Alunos, Servidores e Visitantes do Campus Cametá.

17.5 A concessionária será responsável pelos atos praticados pelos seus empregados dentro da Instituição, respondendo por este e cobrindo possíveis prejuízos que venham a ser causados, mesmo involuntariamente, ao patrimônio do IFPA- Campus Cametá.

17.6 O IFPA-campus Cametá não se responsabilizará pela guarda de objetos, publicação, gêneros alimentícios ou qualquer outro tipo de produtos ou equipamentos, pertencente à concessionária, guardado no interior da cantina.

17.7 À concessionária caberá acatar todas as determinações emanadas da Administração do IFPA, referentes aos funcionamentos e manutenções das cantinas.

17.8 É vedada a subcontratação, parcial ou total, por parte da concessionária do objeto desta licitação bem como a utilização das Instalações do IFPA – Campus Cametá para a fabricação de lanches para a comercialização em outras repartições. A ocorrência comprovada deste fato, em época, implica no cancelamento imediato do termo de contrato.

17.9 A concessionária fica obrigada a fornecer, nos dias úteis, e quando necessário, nos domingos e feriados, lanches e refeições, a alunos, visitantes e servidores do Campus Cametá.

17.10 Durante o período de férias da Instituição (janeiro e julho), a concessionária fica obrigada a pagar o valor de 50% (cinquenta por cento) do valor integral do aluguel mensal.

17.11 Será cobrado o valor de 50% (cinquenta por cento) do aluguel mensal de arrendamento no período de paralisação dos servidores em função de greve ou motivo de força maior.

17.12 O valor do aluguel mensal de arrendamento terá reajuste anual de acordo com o índice da inflação, medido pelo IGPM da Fundação Getúlio Vargas ou por outro índice oficial.

17.13 Manter os preços dos produtos em conformidade com os praticados no mercado.

17.14 Manter as instalações físicas dentro dos padrões exigidos pela Vigilância Sanitária.

18. DADOS ESPECÍFICOS – LANCHONETE DO CAMPUS

18.1 Da área a ser locada:

18.2 A Cantina compreende uma área de: 21,87 m^2.

18.3 A empresa/pessoa física deverá disponibilizar, obrigatoriamente, os seguintes equipamentos:

- Freezer/geladeira, fogão, mesas e cadeiras;

- Sanduicheira, cafeteira, extrator de sucos, liquidificador;

- Estufa para conservação de salgados;

- Bandejas para servir as refeições, copos, pratos, talheres, bem como todos os utensílios à prestação dos serviços.

- Oferecer uma ampla variedade de produtos e de primeira qualidade.

- Balcão vitrine para guarda de bolos, pães, doces, salgados, etc.

18.4 Horário de funcionamento: segunda-feira a sexta-feira obrigatoriamente das 7h às 20h e de forma opcional entre 20h e 22h, e aos sábados letivos obrigatoriamente de 7h às 12h, conforme calendário escolar.

19. 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.

JONES RODRIGUES CARDOSO

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 06/03/2024 às 14:34:46.

Documento assinado digitalmente
gov.br
GIOVANI GUIMARAES LISBOA
Data: 07/03/2024 10:14:42-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

GIOVANI GUIMARAES LISBOA

Membro da comissão de contratação

Documento assinado digitalmente
gov.br
FRANCISCO ALEX LIMA BARROS
Data: 12/03/2024 09:35:52-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

FRANCISCO ALEX LIMA BARROS

Membro da comissão de contratação

ANDRE DOS SANTOS SILVA:88704564200

Assinado de forma digital por ANDRE DOS SANTOS SILVA:88704564200
Dados: 2024.03.12 10:30:44 -03'00'

ANDRE DOS SANTOS SILVA

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - MR41_2023.pdf (451.59 KB)
- Anexo II - ETP80_2023.pdf (348.68 KB)

Anexo I - MR41_2023.pdf

Matriz de Gerenciamento de Riscos

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
41/2023	JONES RODRIGUES CARDOSO	12/12/2023 09:09

Objeto da Matriz de Riscos

Locação do espaço físico interno, em caráter provisório e precário, na forma de concessão onerosa, para instalação e funcionamento da Cantina.

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	Selecionar equipe inadequada para o planejamento da contratação	Falta de servidores qualificados no quadro funcional da instituição.	Planejamento	Administração	Médio	
	Impactos					
1	Realizar estudo falho, incompleto ou impreciso, podendo ocasionar prejuízo na contratação.					
	Ações Preventivas					
P-01	Escolher equipe com conhecimentos suficientes para os estudos em tempo hábil para que não haja prejuízos durante a fase de planejamento.			**Responsável:** HELDER FREITAS CARLOS LEAO		
	Ações de Contingência					
C-01	Substituir membros da equipe de planejamento que não estejam tendo rendimento.			**Responsável:** HELDER FREITAS CARLOS LEAO		
C-02	Designar membros com mais experiência em contratações.			**Responsável:** HELDER FREITAS CARLOS LEAO		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	Atraso na conclusão da contratação	coincidência do período de contratação com as atividades pedagógicas e administrativas do Campus.	Seleção do Fornecedor	Administração	Médio	
	Impactos					
1	Não atendimento a demanda no prazo necessário, prejudicando as atividades pedagógicas e administrativas do Campus do IFPA relacionados no escopo.					
	Ações Preventivas					
P-01	Na abertura das propostas, prevendo-se frequentes recusas de propostas, nomeação de mais pessoas para apoiar a Equipe de planejamento e área técnica.			**Responsáveis:** JONES RODRIGUES CARDOSO, GIOVANI GUIMARAES LISBOA, ANDRE DOS SANTOS SILVA, FRANCISCO ALEX LIMA BARROS		
	Ações de Contingência					
C-01	Formação de equipe multidisciplinar de ponto-emprego para agilidade nas respostas.			**Responsável:** HELDER FREITAS CARLOS LEAO		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	Falta de recursos financeiros da Unidade Gestora para cumprimento das obrigações contratuais.	imprevisões de orçamento anual.	Planejamento	Administração	Baixo	
	Impactos					
1	Não se aplica, uma vez que se trata de Concessão Onerosa de Uso.					
	Ações Preventivas					
P-01	Não se aplica			**Responsável:** JONES RODRIGUES CARDOSO		
	Ações de Contingência					
C-01	Não se aplica			**Responsável:** JONES RODRIGUES CARDOSO		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item

R-04	Não formalização do contrato	Empresa candidata vencedora não atender as condições para formalizar o contrato.	Gestão de Contrato	Administração	Alto	
	Impactos					
1	Não atendimento à demanda da comunidade acadêmica, principalmente discentes e a descontinuidade da prestação dos serviços e transtornos para a administração.					
	Ações Preventivas					
P-01	garantir na fase de habilitação que a empresa selecionada reúna as condições técnico-operacional e financeira necessária a execução do objeto.			**Responsáveis:**	JONES RODRIGUES CARDOSO, GIOVANI GUIMARAES LISBOA, ANDRE DOS SANTOS SILVA, FRANCISCO ALEX LIMA BARROS	
	Ações de Contingência					
C-01	convocar remanescentes			**Responsáveis:**	JONES RODRIGUES CARDOSO, GIOVANI GUIMARAES LISBOA, ANDRE DOS SANTOS SILVA, FRANCISCO ALEX LIMA BARROS	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-05	Designação do Gestor e Fiscal do contrato e substitutos sem conhecimento técnico do objeto contratual.	Falta de análise curricular para a designação.	Gestão de Contrato	Administração	Baixo	
	Impactos					
1	Fiscalização ineficiente.					
	Ações Preventivas					
P-01	indicar servidores com conhecimento técnico na área do objeto do contrato e proporcionar capacitação.			**Responsável:**	RAIMUNDO KLAUS REIS SANTOS	
	Ações de Contingência					
C-01	indicar fiscal capacitado.			**Responsável:**	RAIMUNDO KLAUS REIS SANTOS	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-06	Alterações do contrato com valores superiores ao fixado em norma.	inobservância das normas legais.	Gestão de Contrato	Administração	Médio	
	Impactos					
1	Prejuízo ao erário					
	Ações Preventivas					
P-01	atentar para os requisitos legais sobre acréscimos e supressões de quantidade; adotar controles adicionais como: sistemas, planilha, etc.			**Responsável:**	EIDUVALDO DOS SANTOS E SILVA	
	Ações de Contingência					
C-01	Realizar os ajustes necessários e adotar medidas de ressarcimento.			**Responsável:**	EIDUVALDO DOS SANTOS E SILVA	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-07	Ausência de Garantias de execução Contratual	Fornecedor apresentou falhas na execução Contratual.	Gestão de Contrato	Contratada	Alto	
	Impactos					
1	prejuízo ao erário					
	Ações Preventivas					
P-01	Sansões administrativas quanto ao impedimento de licitar.			**Responsável:**	EIDUVALDO DOS SANTOS E SILVA	
	Ações de Contingência					
C-01	Enfatizar a comunicação oficial junto ao fornecedor diante de possível e iminente falhas de fornecimento.			**Responsável:**	EIDUVALDO DOS SANTOS E SILVA	

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

JONES RODRIGUES CARDOSO

Membro da comissão de contratação

GIOVANI GUIMARAES LISBOA

Membro da comissão de contratação

ANDRE DOS SANTOS SILVA

Membro da comissão de contratação

gov.br

Documento assinado digitalmente
FRANCISCO ALEX LIMA BARROS
Data: 12/03/2024 09:39:14-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

FRANCISCO ALEX LIMA BARROS

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ETP80_2023.pdf (348.68 KB)

Anexo I - ETP80_2023.pdf

Estudo Técnico Preliminar 80/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23051.019843/2023-17

2. Descrição da necessidade

O campus Cametá do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará tem atualmente 65 (sessenta e cinco) servidores e aproximadamente 283 (duzentos e oitenta e três) alunos matriculados, além de 23 (vinte e três) funcionários de empresas terceirizadas. Desta forma, considerando a existência de espaço físico com infraestrutura para funcionamento da cantina e as necessidades de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de lanches para os alunos e servidores do Campus Cametá, faz-se necessário a contratação de particular a fim de ofertar tais serviços.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Ensino	Diego Coelho Leite

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto da contratação se enquadra como serviço comum, para fins do disposto no artigo 76, da Lei 14.133/2021.

Os Serviços a serem prestados em decorrência desta contratação 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 planos de cargos.

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.

5. Levantamento de Mercado

A Contratação pretendida se alinha a prerrogativa que a Administração possui para dispor da área física em questão, destinando-a à concessão para exploração comercial dos serviços de lanchonete/cantina do IFPA – Campus Cametá, visando a atender à demanda da comunidade acadêmica.

Assim, foi realizada pesquisa de mercado, encaminhando-se a cotação de preços à Comissão Extraordinária para Concessão da Lanchonete/Cantina do IFPA – Campus Cametá, designada pela Portaria nº 134, de 24 de agosto de 2022, a fim de estabelecer valores de referência para a contratação, conforme item descrito no Anexo I do Relatório Final desta Comissão.

6. Descrição da solução como um todo

Conforme relatório realizado pela Comissão Extraordinária para Concessão da Cantina do IFPA – Campus Cametá, Portaria nº 134, de 24 de agosto de 2022:

1. O IFPA providenciará a separação do quadro de energia elétrica da lanchonete do quadro de distribuição geral.

2. A empresa deverá ficar incumbida de providenciar a instalação de relógio de leitura elétrica para o espaço da lanchonete.

No entanto, a Administração do Campus Cametá acatou a orientação da Diretoria de Engenharia e Infraestutura, Reitoria do IFPA, que conforme quantidade de equipamentos que possivelmente serão utilizados pela Concessionária no Uso do Espaço da Cantina, calculasse o valor consumido de energia elétrica mensal e inserisse no valor total de Concessão de Uso. Assim, a própria DEINF/PROAD calculou um valor estimado e encaminhou ao Campus Cametá por e-mail (anexo II).

Deste modo, apresentamos abaixo os valores mínimos para Concessão Administrativa de Uso:

1- Valor mensal referente a Locação: R$ 350,00 (Trezentos e Cinquenta Reais). De acordo com o levantamento de mercado da Comissão (anexo I)

2- Valor mensal referente ao consumo estimado de energia elétrica: R$ 423,14(Quatrocentos e Vinte e Três Reais e Quatorze Centavos). De acordo com a Estimativa de Consumo da Diretoria de Engenharia e Infraestrutura (DEINF/PROAD), anexo II.

3-Valor Mensal Total: importância mínima de R$ 773,14 (Setecentos e Setenta e Três Reais e Quatorze Centavos)

4- Valor Total Anual: fica estimado a importância mínima de R$ 9.277,68 (Nove Mil, Duzentos e Setenta e Sete Reais e Sessenta e Oito Centavos) ser recolhido pelo IFPA-Campus Cametá.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

1. A área física objeto do edital é de 21,87m^2 (Vinte e Um Metros e Oitenta e Sete Centímetros Quadrados).

2. O horário de funcionamento da lanchonete será:

a) de segunda a sexta, obrigatoriamente;

b) aos sábados, optativamente; e

c) aos domingos, desde que exista ação que justifique.

3. A empresa poderá utilizar as cadeiras e mesas já existentes no refeitório do IFPA campus Cametá.

4. O IFPA disponibilizará ponto de internet para os funcionários da lanchonete com 02 acessos.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 773,14

O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da concessão onerosa de uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina será de no valor mínimo mensal de aceitabilidade R$ 773,14 (Setecentos e Setenta e Três Reais e Quatorze Centavos).

Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal será revisto a cada 12 (doze) meses, mediante negociação entre as partes.

Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da administração do IFPA – Campus Cametá ou dispositivo legal.

Durante as férias escolares da Concedente, ou na ocorrência de fatos que obstaculizem o funcionamento normal das suas atividades, a critério e a juízo da Administração, o valor do recolhimento (mensalidade) corresponderá a 50% (cinquenta por cento) do valor cobrado durante o período letivo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando as características dos serviços a serem contratados mediante concessão onerosa de uso de área física para instalação de uma cantina, não haverá parcelamento da solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica contratações correlatas nem independentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada com os Objetivos Estratégicos do PDI 2024-2028;

AC1 – Desenvolver a gestão de pessoas com foco em resultados;

OF1 – Otimizar a execução orçamentária e financeira.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Possibilitar o atendimento à demanda da comunidade acadêmica e demais usuários, relativamente ao fornecimento de lanches, proporcionando maior conforto e comunidade.

13. Providências a serem Adotadas

Não haverá necessidade de adequação do espaço físico destinado à concessão de uso para funcionamento de uma lanchonete/cantina, pois o espaço já é destinado a esta atividade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de concessão promovidos pela Administração Pública, serão exigidos os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

a) uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b) medidas para evitar o desperdício de água tratada;

c) respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, no que couber.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A Equipe de Planejamento identificada abaixo chegou à conclusão acima em razão de que o processo de licitação a ser realizado almeja o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação de competitividade, sem perda de economia de escala ou de prejuízo ao erário.

16. 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.

JONES RODRIGUES CARDOSO

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 06/03/2024 às 14:18:58.

GIOVANI GUIMARAES LISBOA

Membro da comissão de contratação

ANDRE DOS SANTOS SILVA

Membro da comissão de contratação

Documento assinado digitalmente
gov.br
FRANCISCO ALEX LIMA BARROS
Data: 12/03/2024 09:46:07-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

FRANCISCO ALEX LIMA BARROS

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Relatorio_-_Lanchonete.pdf (165.79 KB)
- Anexo II - Estimativa Custo Energia Elétrica Cantina- Rev março-24.pdf (47.69 KB)

Anexo I - Relatorio_-_Lanchonete.pdf

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ

Ao Gabinete da Direção Geral
IFPA Campus Cametá

A Comissão Extraordinária para Concessão da Lanchonete do IFPA – Campus Cametá, por meio da Portaria nº 134, de 24 de agosto de 2022, vem, respeitosamente, apresentar o respectivo

RELATÓRIO FINAL

I. DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

30.08.2022 - 1ª Reunião extraordinária da comissão.

Deliberações: Elaboração do cronograma de atividades. Avaliação dos espaços e recursos a serem concedidos e dos horários de atuação da empresa.

15.09.2022 - 1ª Reunião ordinária da comissão.

Deliberações: Apresentação do levantamento de público a ser atendido pela lanchonete. Planejar o levantamento de preços praticados no município de Cametá.

18.08.2023 - 2ª Reunião ordinária da comissão.

Deliberações: Apreciação e aprovação do relatório final da comissão.

II. DOS RESULTADOS OBTIDOS

1. Pesquisa de preços (Anexo I).

III. DAS RECOMENDAÇÕES

Após as deliberações realizadas em reunião e da estimativa de preços realizada na cidade de Cametá, a comissão recomenda que:

1. O IFPA providencie a separação do quadro de energia elétrica da lanchonete do quadro de distribuição geral.
2. A empresa deverá ficar incubida de providenciar a instalação de relógio de leitura elétrica para o espaço da lanchonete.
3. O horário de funcionamento da lanchonete seja: a) de segunda a sexta, obrigatoriamente; b) aos sábados, optativamente; e c) aos domingos, desde que exista ação que justifique.
4. A empresa possa utilizar as cadeiras e mesas já existentes no refeitório do IFPA campus Cametá.
5. O IFPA disponibilize ponto de internet para os funcionários da lanchonete com 02 acessos.
6. O valor de concessão do espaço de 21,87m² seja de, no mínimo, R$350,00 mensais.

IV. DO ENCAMINHAMENTO À AUTORIDADE COMPETENTE

Encerrados os trabalhos, a Comissão Extraordinária para Concessão da Lanchonete do IFPA – Campus Cametá submete à apreciação à autoridade competente, este Relatório Final e demais autos do presente processo, nos termos do Regulamento para o funcionamento das comissões extraordinárias e afins do IFPA Campus Cametá.

Cametá - PA, 18 de agosto de 2023.

gov.br Documento assinado digitalmente
GIOVANI GUIMARAES LISBOA
Data: 18/08/2023 16:41:36-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
GABRIELA AZEVEDO RONDON
Data: 18/08/2023 18:13:24-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
FERNANDO JOSE LIMA CORREIA
Data: 22/08/2023 11:39:42-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
PRUDENCIO DA CRUZ PAES
Data: 29/08/2023 23:32:10-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Presidente e Membros da Comissão Extraordinária para
Concessão da Lanchonete do IFPA – Campus Cametá
Portaria nº 134, de 24 de agosto de 2022

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ

ANEXO I
PESQUISA DE PREÇOS

LOCAL	RESPONSÁVEL	CONTATO	ÁREA APROXIMADA (m^2)	VALOR (R$)	VALOR DO M^2 (R$/$m^2$)
Marmitex São José	Iolanda Lopes de Freitas	91 993660998	40	R$650,00	R$16,25/$m^2$
Marmitex São Manoel	Mauro Lopes de Freitas	91 99376-8110	50	R$800,00	R$16,00/$m^2$
Casa de Bolos Cohen	Jarden Cohen	-	80	R$1.800,00	R$22,50/$m^2$
Panificadora Sabor de Mel	-	-	210	R$3.000,00	R$14,28/$m^2$
PREÇO MÉDIO					R$17,25/$m^2$

Considerações:

- Para fins de composição do preço médio foram consultadas as instituições de ensino: EEEM Abraão Simão Jatente, Universidade do Estado do Pará (UEPA), Universidade Federal do Pará (UFPA), Colégio Atitude, EEEM Oswaldina Muniz; mas as instituições ou fazem concessão sem contraprestação financeira ou utilizam espaço próprio.

Anexo II - Estimativa Custo Energia Elétrica Cantina- Rev março-24.pdf

Equipamento	Potência (kW)	Qtd.	Uso Diário (h)	Uso H. Ponta	Uso H. Fora Ponta	dias mensais	Consumo Ponta	Consumo Fora Ponta	Valor Ponta	Valor Fora Ponta
Forno Micro-ondas, 22L, 127v, 700 watts, bifásico.	0,7	1	3,5	0,5	3	22	7,7	46,2	R$ 33,32	R$ 25,31
Freezer Horizontal, 534L, duas portas, 110v.	0,10	1	24	3	21	30	6,6	63,1	R$ 28,60	R$ 34,56
Estufa para salgados 4 bandejas, 110 V, Consumo: 250 W / 0,25 kw/h	0,25	1	10	2	8	22	11,0	44,0	R$ 47,60	R$ 24,10
Geladeira Frost Free Duplex, 474L, 110v.	0,07	1	24	3	21	30	4,9	46,6	R$ 21,10	R$ 25,50
Sanduicheira Fast Grill e Sandwich, 750W, 110V - S-12	0,75	1	4	1	3	22	16,5	49,5	R$ 71,40	R$ 27,12
Lâmpadas LED 20w	0,02	6	8	3	4	22	7,9	10,6	R$ 34,27	R$ 5,78
Espremedor de laranjas, 30W, 110V	0,03	1	3	0	3	22	0,0	2,0	R$ -	R$ 1,08
Cafeteira Elétrica, 600W, 220V - CN-01-20X	0,6	1	4	0	4	22	0,0	52,8	R$ -	R$ 28,92
Liquidificador, 1200W, 110V	1,2	1	1	0	1	22	0,0	26,4	R$ -	R$ 14,46
Total									**R$**	**423,14**

Tarifa Ponta	R$ 4,33
tarifa Fora Ponta	R$ 0,55

Anexo II - ETP80_2023.pdf

Estudo Técnico Preliminar 80/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23051.019843/2023-17

2. Descrição da necessidade

O campus Cametá do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará tem atualmente 65 (sessenta e cinco) servidores e aproximadamente 283 (duzentos e oitenta e três) alunos matriculados, além de 23 (vinte e três) funcionários de empresas terceirizadas. Desta forma, considerando a existência de espaço físico com infraestrutura para funcionamento da cantina e as necessidades de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de lanches para os alunos e servidores do Campus Cametá, faz-se necessário a contratação de particular a fim de ofertar tais serviços.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Ensino	Diego Coelho Leite

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto da contratação se enquadra como serviço comum, para fins do disposto no artigo 76, da Lei 14.133/2021.

Os Serviços a serem prestados em decorrência desta contratação 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 planos de cargos.

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.

5. Levantamento de Mercado

A Contratação pretendida se alinha a prerrogativa que a Administração possui para dispor da área física em questão, destinando-a à concessão para exploração comercial dos serviços de lanchonete/cantina do IFPA – Campus Cametá, visando a atender à demanda da comunidade acadêmica.

Assim, foi realizada pesquisa de mercado, encaminhando-se a cotação de preços à Comissão Extraordinária para Concessão da Lanchonete/Cantina do IFPA – Campus Cametá, designada pela Portaria nº 134, de 24 de agosto de 2022, a fim de estabelecer valores de referência para a contratação, conforme item descrito no Anexo I do Relatório Final desta Comissão.

6. Descrição da solução como um todo

Conforme relatório realizado pela Comissão Extraordinária para Concessão da Cantina do IFPA – Campus Cametá, Portaria nº 134, de 24 de agosto de 2022:

1. O IFPA providenciará a separação do quadro de energia elétrica da lanchonete do quadro de distribuição geral.

2. A empresa deverá ficar incumbida de providenciar a instalação de relógio de leitura elétrica para o espaço da lanchonete.

No entanto, a Administração do Campus Cametá acatou a orientação da Diretoria de Engenharia e Infraestutura, Reitoria do IFPA, que conforme quantidade de equipamentos que possivelmente serão utilizados pela Concessionária no Uso do Espaço da Cantina, calculasse o valor consumido de energia elétrica mensal e inserisse no valor total de Concessão de Uso. Assim, a própria DEINF/PROAD calculou um valor estimado e encaminhou ao Campus Cametá por e-mail (anexo II).

Deste modo, apresentamos abaixo os valores mínimos para Concessão Administrativa de Uso:

1- Valor mensal referente a Locação: R$ 350,00 (Trezentos e Cinquenta Reais). De acordo com o levantamento de mercado da Comissão (anexo I)

2- Valor mensal referente ao consumo estimado de energia elétrica: R$ 423,14(Quatrocentos e Vinte e Três Reais e Quatorze Centavos). De acordo com a Estimativa de Consumo da Diretoria de Engenharia e Infraestrutura (DEINF/PROAD), anexo II.

3-Valor Mensal Total: importância mínima de R$ 773,14 (Setecentos e Setenta e Três Reais e Quatorze Centavos)

4- Valor Total Anual: fica estimado a importância mínima de R$ 9.277,68 (Nove Mil, Duzentos e Setenta e Sete Reais e Sessenta e Oito Centavos) ser recolhido pelo IFPA-Campus Cametá.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

1. A área física objeto do edital é de 21,87m^2 (Vinte e Um Metros e Oitenta e Sete Centímetros Quadrados).

2. O horário de funcionamento da lanchonete será:

a) de segunda a sexta, obrigatoriamente;

b) aos sábados, optativamente; e

c) aos domingos, desde que exista ação que justifique.

3. A empresa poderá utilizar as cadeiras e mesas já existentes no refeitório do IFPA campus Cametá.

4. O IFPA disponibilizará ponto de internet para os funcionários da lanchonete com 02 acessos.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 773,14

O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da concessão onerosa de uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina será de no valor mínimo mensal de aceitabilidade R$ 773,14 (Setecentos e Setenta e Três Reais e Quatorze Centavos).

Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal será revisto a cada 12 (doze) meses, mediante negociação entre as partes.

Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da administração do IFPA – Campus Cametá ou dispositivo legal.

Durante as férias escolares da Concedente, ou na ocorrência de fatos que obstaculizem o funcionamento normal das suas atividades, a critério e a juízo da Administração, o valor do recolhimento (mensalidade) corresponderá a 50% (cinquenta por cento) do valor cobrado durante o período letivo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando as características dos serviços a serem contratados mediante concessão onerosa de uso de área física para instalação de uma cantina, não haverá parcelamento da solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica contratações correlatas nem independentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada com os Objetivos Estratégicos do PDI 2024-2028;

AC1 – Desenvolver a gestão de pessoas com foco em resultados;

OF1 – Otimizar a execução orçamentária e financeira.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Possibilitar o atendimento à demanda da comunidade acadêmica e demais usuários, relativamente ao fornecimento de lanches, proporcionando maior conforto e comunidade.

13. Providências a serem Adotadas

Não haverá necessidade de adequação do espaço físico destinado à concessão de uso para funcionamento de uma lanchonete/cantina, pois o espaço já é destinado a esta atividade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de concessão promovidos pela Administração Pública, serão exigidos os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

a) uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b) medidas para evitar o desperdício de água tratada;

c) respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, no que couber.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A Equipe de Planejamento identificada abaixo chegou à conclusão acima em razão de que o processo de licitação a ser realizado almeja o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação de competitividade, sem perda de economia de escala ou de prejuízo ao erário.

16. 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.

JONES RODRIGUES CARDOSO

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 06/03/2024 às 14:18:58.

GIOVANI GUIMARAES LISBOA

Membro da comissão de contratação

ANDRE DOS SANTOS SILVA

Membro da comissão de contratação

Documento assinado digitalmente
gov.br
FRANCISCO ALEX LIMA BARROS
Data: 12/03/2024 09:54:28-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

FRANCISCO ALEX LIMA BARROS

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Relatorio_-_Lanchonete.pdf (165.79 KB)
- Anexo II - Estimativa Custo Energia Elétrica Cantina- Rev março-24.pdf (47.69 KB)

Anexo I - Relatorio_-_Lanchonete.pdf

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ

Ao Gabinete da Direção Geral
IFPA Campus Cametá

A Comissão Extraordinária para Concessão da Lanchonete do IFPA – Campus Cametá, por meio da Portaria nº 134, de 24 de agosto de 2022, vem, respeitosamente, apresentar o respectivo

RELATÓRIO FINAL

I. DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

30.08.2022 - 1ª Reunião extraordinária da comissão.

Deliberações: Elaboração do cronograma de atividades. Avaliação dos espaços e recursos a serem concedidos e dos horários de atuação da empresa.

15.09.2022 - 1ª Reunião ordinária da comissão.

Deliberações: Apresentação do levantamento de público a ser atendido pela lanchonete. Planejar o levantamento de preços praticados no município de Cametá.

18.08.2023 - 2ª Reunião ordinária da comissão.

Deliberações: Apreciação e aprovação do relatório final da comissão.

II. DOS RESULTADOS OBTIDOS

1. Pesquisa de preços (Anexo I).

III. DAS RECOMENDAÇÕES

Após as deliberações realizadas em reunião e da estimativa de preços realizada na cidade de Cametá, a comissão recomenda que:

1. O IFPA providencie a separação do quadro de energia elétrica da lanchonete do quadro de distribuição geral.
2. A empresa deverá ficar incubida de providenciar a instalação de relógio de leitura elétrica para o espaço da lanchonete.
3. O horário de funcionamento da lanchonete seja: a) de segunda a sexta, obrigatoriamente; b) aos sábados, optativamente; e c) aos domingos, desde que exista ação que justifique.
4. A empresa possa utilizar as cadeiras e mesas já existentes no refeitório do IFPA campus Cametá.
5. O IFPA disponibilize ponto de internet para os funcionários da lanchonete com 02 acessos.
6. O valor de concessão do espaço de 21,87m² seja de, no mínimo, R$350,00 mensais.

IV. DO ENCAMINHAMENTO À AUTORIDADE COMPETENTE

Encerrados os trabalhos, a Comissão Extraordinária para Concessão da Lanchonete do IFPA – Campus Cametá submete à apreciação à autoridade competente, este Relatório Final e demais autos do presente processo, nos termos do Regulamento para o funcionamento das comissões extraordinárias e afins do IFPA Campus Cametá.

Cametá - PA, 18 de agosto de 2023.

gov.br Documento assinado digitalmente
GIOVANI GUIMARAES LISBOA
Data: 18/08/2023 16:41:36-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
GABRIELA AZEVEDO RONDON
Data: 18/08/2023 18:13:24-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
FERNANDO JOSE LIMA CORREIA
Data: 22/08/2023 11:39:42-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
PRUDENCIO DA CRUZ PAES
Data: 29/08/2023 23:32:10-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Presidente e Membros da Comissão Extraordinária para
Concessão da Lanchonete do IFPA – Campus Cametá
Portaria nº 134, de 24 de agosto de 2022

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ

ANEXO I
PESQUISA DE PREÇOS

LOCAL	RESPONSÁVEL	CONTATO	ÁREA APROXIMADA (m^2)	VALOR (R$)	VALOR DO M^2 (R$/$m^2$)
Marmitex São José	Iolanda Lopes de Freitas	91 993660998	40	R$650,00	R$16,25/$m^2$
Marmitex São Manoel	Mauro Lopes de Freitas	91 99376-8110	50	R$800,00	R$16,00/$m^2$
Casa de Bolos Cohen	Jarden Cohen	-	80	R$1.800,00	R$22,50/$m^2$
Panificadora Sabor de Mel	-	-	210	R$3.000,00	R$14,28/$m^2$
PREÇO MÉDIO					R$17,25/$m^2$

Considerações:

- Para fins de composição do preço médio foram consultadas as instituições de ensino: EEEM Abraão Simão Jatente, Universidade do Estado do Pará (UEPA), Universidade Federal do Pará (UFPA), Colégio Atitude, EEEM Oswaldina Muniz; mas as instituições ou fazem concessão sem contraprestação financeira ou utilizam espaço próprio.

Anexo II - Estimativa Custo Energia Elétrica Cantina- Rev março-24.pdf

Equipamento	Potência (kW)	Qtd.	Uso Diário (h)	Uso H. Ponta	Uso H. Fora Ponta	dias mensais	Consumo Ponta	Consumo Fora Ponta	Valor Ponta	Valor Fora Ponta
Forno Micro-ondas, 22L, 127v, 700 watts, bifásico.	0,7	1	3,5	0,5	3	22	7,7	46,2	R$ 33,32	R$ 25,31
Freezer Horizontal, 534L, duas portas, 110v.	0,10	1	24	3	21	30	6,6	63,1	R$ 28,60	R$ 34,56
Estufa para salgados 4 bandejas, 110 V, Consumo: 250 W / 0,25 kw/h	0,25	1	10	2	8	22	11,0	44,0	R$ 47,60	R$ 24,10
Geladeira Frost Free Duplex, 474L, 110v.	0,07	1	24	3	21	30	4,9	46,6	R$ 21,10	R$ 25,50
Sanduicheira Fast Grill e Sandwich, 750W, 110V - S-12	0,75	1	4	1	3	22	16,5	49,5	R$ 71,40	R$ 27,12
Lâmpadas LED 20w	0,02	6	8	3	4	22	7,9	10,6	R$ 34,27	R$ 5,78
Espremedor de laranjas, 30W, 110V	0,03	1	3	0	3	22	0,0	2,0	R$ -	R$ 1,08
Cafeteira Elétrica, 600W, 220V - CN-01-20X	0,6	1	4	0	4	22	0,0	52,8	R$ -	R$ 28,92
Liquidificador, 1200W, 110V	1,2	1	1	0	1	22	0,0	26,4	R$ -	R$ 14,46
Total									**R$**	**423,14**

Tarifa Ponta	R$ 4,33
tarifa Fora Ponta	R$ 0,55