



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES



CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2024

PROCESSO Nº 23051.019843/2023-17

O INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ CAMPUS

CAMETÁ, doravante denominado IFPA – Campus Cametá, através da Comissão de Licitação, designados pela Portaria Nº 3683/CAMETÁ/IFPA, torna público, para conhecimento dos interessados, que a partir da data abaixo informada, receberá a documentação, presencialmente, pelos interessados em participar da Chamada Pública Nº 04/2024, que permitirá o uso do espaço da cantina localizada na área de convivência do campus, a qual deverá ser ocupada por **Microempreendedor Individual (MEI) ou Microempreendedor (ME)** que realizam atividade econômica relativa a este tipo de prestação de serviços.

Data da sessão: 03/10/2024

Horário: 09h

Local: Avenida Euclides Figueiredo, s/n, bairro da Marambaia, CEP. 68.400-000, na cidade de Cametá – PA

Critério de Julgamento: maior valor mensal da taxa de locação.

e-mail: compras.cameta@ifpa.edu.br

1. DO 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: **Na área de convivência do IFPA Campus Cametá.**

2. DO PÚBLICO ALVO:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES**



2.1 O público alvo será a comunidade acadêmica em geral (servidores docentes, servidores técnicos administrativos, discentes, prestadores de serviço, estagiários e visitantes). Estas pessoas serão atendidas em uma perspectiva de comércio justo, priorizando os hábitos saudáveis de alimentação e o respeito ao meio ambiente.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA CHAMADA PÚBLICA

3.1 A participação poderá ser de **Microempreendedores Individuais (MEI)** e **Microempreendedores (ME)** nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

4.1 Às **09 horas, do dia 03 de outubro de 2024**, no auditório do prédio principal do IFPA- Campus Cametá, localizado no endereço Avenida Euclides Figueiredo, s/n, bairro: Marambaia – Cametá/PA, terá início a sessão pública, prosseguindo-se com o abertura dos envelopes da documentação para habilitação, concomitante com a realização de consulta “on line” .

4.2 Somente serão recebidos envelopes até **11h do dia 03 de outubro de 2024**. se ultrapassado esse horário, nenhum outro será recebido. Em seguida a verificação das propostas.

4.3 Os conjuntos de documentos relativos à habilitação e à proposta de preços deverão ser entregue, em envelope fechado e lacrado, rubricados no fecho e identificados com o nome do interessado e contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

IFPA – CAMPUS CAMETA - CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2024

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

DIA: 03/10/2024 HORA: 09 horas

CNPJ nº

ENVELOPE – DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTA



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES**



4.4 Os interessados em participar do certame não necessitam encaminhar seus representantes legais para entregar o envelope com a documentação e a proposta, podendo, inclusive, encaminhá-lo via Correio ou outro meio similar de entrega, atentando para as datas e horários iniciais e finais para o recebimento do mesmo.

4.5 A correspondência deverá ser endereçada com aviso de recebimento para a Comissão de Licitação no endereço indicado no Item 4.1 deste Edital e conter um envelope acima mencionado, além das declarações complementares.

4.6 Os documentos a serem acondicionados no envelope, conforme estabelecido para os documentos de habilitação:

4.6.1 Documentação de registro da empresa: Contrato Social/Requerimento de empresário, cartão CNPJ, certidões negativas da dívida ativa da União e INSS; - CND Federal, Certidão de regularidade do FGTS-CRF, Certidão negativa de débitos trabalhistas - CNDT, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([Ceis](#)), Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa - CNJ](#)) e Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União TCU([Acordos de Cooperação](#)).

4.7 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas da “CEIS”, “Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade” e “Lista de Inidôneos - TCU” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

4.8 Documentos pessoais do empresário ou do sócio representante da empresa.

4.9 Anexar, ainda, as seguintes declarações:

4.10 Declaração formal de que o participante conhece e aceita todas as condições



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES**



previstas no presente edital, **conforme Anexo III.**

4.11 Declaração formal que não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão- de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos (conforme Lei nº 9.854/99). Anexo IV.

4.12 A proposta de preço será redigida no idioma pátrio, impressa, rubricada em todas as suas páginas e ao final firmada pelo representante legal da empresa licitante, sem emendas, entrelinhas ou ressalvas, devendo conter:

- a razão social e CNPJ da empresa licitante;
- descrição do objeto de forma clara, observadas as especificações constantes neste edital e seus anexos. Atentar-se para o Item 4.13 Critérios de Classificação.

4.13 Critérios de classificação:

4.13.1 O julgamento das propostas será realizado pela Comissão de Licitação do IFPA-Campus Cametá, **sendo declarada vencedora a empresa que ofertar o maior valor mensal pela locação do espaço físico, cujo valor mínimo total de aceitabilidade é de R\$ 773,14 (Setecentos e Setenta e Três Reais e Quatorze Centavos)**, contido detalhado no Termo de Referência.

4.13.2 Caso ocorra empate no valor oferecido pelo interessados, **serão utilizados os seguintes critérios de pontuação para desempate:**

4.13.3 Serão avaliadas as melhores propostas relativas aos preços dos produtos (cesta sugerida) a serem oferecidos pelas empresas;

4.13.4 Será avaliado a experiência da empresa através da análise do tempo de atuação da mesma, cuja comprovação será verificada na documentação de constituição.

5 DA VISITA TÉCNICA:

5.1 Os interessados poderão optar por realizar visita técnica prévia ao local da



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES**



cantina, onde os serviços serão realizados e examinar as especificidades do espaço físico para instalação, tomando conhecimento de todos os detalhes e particularidades que julgar conveniente ou assinar declaração de que está ciente das condições de execução dos serviços.

5.2 Caso opte pela visita técnica será efetuada pelo responsável do empreendimento participante em data agendada previamente com o Setor de Aquisições e/ou Departamento de Administração, por meio dos e-mails: compras.cameta@ifpa.edu.br e dap.cameta@ifpa.edu.br

6 DAS CONDIÇÕES PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

6.1 A empresa vencedora deverá, dentro do prazo determinado para início das atividades contido no **Anexo I**, disponibilizar a estrutura necessária para a prestação do serviço (equipamentos, recursos humanos e capital de giro), sendo de sua responsabilidade tal providência.

6.2 Zelar para que todo o produto a ser comercializado prime por sua melhor qualidade e maior validade, sendo indispensável uma renovação periódica e nos moldes em que forem recomendados pelos respectivos fabricantes, fornecedores e pela legislação competente;

6.3 Zelar pela higiene e qualidade dos alimentos;

6.4 Zelar pela higiene da cantina durante o período em que estiver sob sua responsabilidade, observando rigorosamente as normas no que se refere às instalações, conservação e limpeza, segundo o Termo de Referência para instalação de cantinas nas dependências do IFPA – Campus Cametá.

6.5 Afixar tabelas de preços dos produtos vendidos na cantina, os quais deverão ser compatíveis com os de mercado, praticados na praça e devem estar expostas em locais de fácil visualização;

6.6 O custo dos serviços de alimentação deverá ser cobrado diretamente dos



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES**



clientes, isentando-se o IFPA Campus Cametá de ônus de qualquer espécie decorrentes de tal atividade.

6.7 Horário de funcionamento: segunda-feira a sexta-feira obrigatoriamente das 7h às 20h e de forma opcional entre 20h e 22h. Nos sábados letivos obrigatoriamente, conforme calendário escolar informado pela Administração do Campus.

6.8 Fornecer recipientes, utensílios e guardanapos de papel adequados à alimentação. O estabelecimento é responsável pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados.

6.9 Fazer com que os empregados participem, com aproveitamento, do curso de boas práticas, higiene, manipulação e controle de qualidade de alimentos e práticas de gestão.

6.10 Obedecer, rigorosamente, à Portaria nº 1.428/93 e Resolução 275/02 da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, e a toda à legislação pertinente.

6.11 Participar dos processos de formação promovidos pela equipe do IFPA – Campus Cametá.

6.12 Seguir rigorosamente o cardápio permitido pela instituição, sendo vedada a comercialização de bebidas alcoólicas e de cigarros.

6.13 Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá o locatário e seus servidores ou empregados com o IFPA - Campus Cametá, ficando, ainda, por conta do locatário as despesas com taxas, tributos, do direito do consumidor e demais despesas decorrentes da utilização do espaço ou da atividade, sendo parte ilegítima na qual a empresa seja ré por atos ou fatos que ocorram dentro das cantinas em função do funcionamento das mesmas, envolvendo seus clientes, trabalhadores, cooperados e fornecedores.

6.14 O IFPA- Campus Cametá fornecerá o espaço físico com água e energia para o funcionamento da cantina, mediante pagamento de taxa de utilização do espaço, determinado no Contrato de locação, parte integrante deste edital, e pagamento da taxa de energia elétrica pré-determinada.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES**



6.15 Só poderão ser efetuadas benfeitorias no imóvel, a partir de prévia e escrita autorização do IFPA-Campus Cametá.

6.16 É vedada a utilização da cantina para qualquer outro fim que não o previsto neste Edital, sendo vedado, ainda, ao locatário, transferir a permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente.

6.17 Ao iniciar suas atividades o locatário deverá apresentar uma relação com todos os aparelhos, equipamentos e móveis de sua propriedade e responsabilidade de conservação e manutenção, bem como zelo e cuidado para não extravio. Equipamentos estes que serão utilizados na Cantina. Deverá ser apresentada também uma relação de funcionários que trabalharão na Cantina. Estas informações deverão ser atualizadas mensalmente pelo locatário.

6.18 A permissão de uso será concedida em caráter precário, ficando o locatário obrigado a desocupar o espaço e restituí-lo à CONCEDENTE assim que lhe for exigido, sem necessidade de qualquer interpelação, notificação judicial ou extrajudicial, o locatário terá um prazo de 30 (trinta) dias corridos para desocupação. Não caberá também nenhum tipo de indenização.

6.19 O locatário deverá fornecer amostras dos gêneros comercializados, para controle de qualidade, sempre que solicitado pelo IFPA-Campus Cametá.

6.20 O locatário responderá, civil e criminalmente, pelos prejuízos causados ao imóvel, ou aos servidores do IFPA-Campus Cametá e discentes, a que der causa, ou pelos danos causados por seus subordinados, empregados, prepostos ou contratados.

6.21 O locatário compromete-se ainda a:

- a) providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando as mesmas ao IFPA-Campus Cametá;
- b) assegurar o acesso ao espaço objeto desta locação aos servidores do IFPA-Campus Cametá, no exercício da fiscalização do contrato, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES**



c) não afixar, e não permitir que qualquer pessoa afixe, cartazes, folders, ou qualquer tipo de propaganda nas paredes externas da cantina. Será permitido ao LOCATÁRIO a instalação de um mural de dimensões não superiores a 2m² (dois metros quadrados) para afixação de avisos e cartazes.

7 DA EFETIVAÇÃO DO CONTRATO DE LOCAÇÃO

7.1 O prazo para a assinatura do Contrato de locação será de 03 (Três) dias, a contar da data em que o empreendimento vencedor for convocado pelo IFPA Campus Cametá.

7.1.1 – Decorrido o prazo e o empreendimento vencedor não comparecendo ao IFPA-Campus Cametá para a assinatura do termo, será ela declarada como desistente;

7.1.2 - Caso ocorra essa desistência serão sucessivamente convocados os demais classificados, o qual será efetuado em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

7.2 - O LOCATÁRIO se obriga a colocar a cantina em funcionamento, inclusive com as adequações físicas que se fizerem necessárias, em um prazo máximo de 10 (dez) dias após assinatura do Contrato de locação.

7.3 - A LOCAÇÃO regular-se-á pelas disposições deste Edital e demais normas aplicáveis à hipótese.

7.4 - A LOCAÇÃO vigorará pelo prazo de 12 (Doze) meses, a partir da data de assinatura do respectivo termo, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, nos termos da lei.

8 DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A fiscalização das condições estabelecidas para a locação e pelo desempenho e atendimento da demanda será exercida pelo IFPA- Campus Cametá, que irá designar através de portaria servidor ou equipe de fiscalização, cumprindo ao LOCATÁRIO acatar as determinações que lhe forem dirigidas expressamente, desde que as mesmas não vulnerem as cláusulas e condições da locação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES**



9 DO PAGAMENTO DA TAXA DE LOCAÇÃO

9.1. A LOCATÁRIA deverá recolher em Conta da União através de GRU - Guia de Recolhimento da União, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, a contrapartida referida na forma do item 4 que trata da taxa de cessão de espaço físico e de fornecimento de água e energia no valor resultante do processo de chamada pública, sendo os valores mínimos estabelecidos no Termo de Referência. A guia de recolhimento poderá ser retirada na Coordenação de Contabilidade e Finanças do próprio campus e uma cópia do comprovante de pagamento deverá ser entregue à equipe de fiscalização.

9.2 O não pagamento no prazo incidirá multas e juros previstos na legislação. Após 15 (quinze) dias de vencimento será advertido e com 30 (trinta) dias de vencimentos poderá ocorrer a rescisão do contrato.

10 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1 Fica ressalvado ao Instituto Federal do Pará Campus Cametá, antes da assinatura do contrato de locação, por despacho da Autoridade Competente, do qual se dará ciência aos participantes, revogar ou anular a presente Chamada Pública, sem que caiba direito à reclamação ou pedido de indenização;

10.2 Os elementos que compõem o presente Edital são informativos, e, em consequência não significam qualquer obrigação por parte do Instituto, a qual fica reservado o direito de modificá-los e de excluí-los, parcial ou totalmente;

10.3 Embora vedada à complementação dos documentos exigidos por este Edital, após a data prevista para a entrega dos mesmos, a Comissão poderá solicitar aos participantes os esclarecimentos necessários para a completa elucidação dos objetivos que informam a presente chamada pública;

10.4 Qualquer outro esclarecimento julgado necessário será prestado pelo Setor de Aquisições ou pela Comissão de Licitação de segunda a sexta-feira, no horário normal



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES



de expediente, ou por e-mail: compras.cameta@ifpa.edu.br

10.5 - Os documentos abaixo fazem parte do presente Edital:

Anexo I - Calendário de Execução da Chamada Pública.

Anexo II - Lista mínima de produtos permitidos para comercialização.

Anexo III - Declaração formal de que o participante conhece e aceita todas as condições previstas no presente edital, submetendo-se às sanções que possam sobrevir da sua eventual infringência;

Anexo IV - Declaração formal que não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão- de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos. (conforme Lei nº 9.854/99).

Anexo V - Minuta do Contrato de locação.

Anexo VI – Modelo de Requerimento de Inscrição.

Cametá - PA, 13 de setembro de 2024.

Raimundo Klaus Reis Santos
Diretor Geral Substituto do IFPA Campus
Cametá
Portaria no 4408/2023/GAB/IFPA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES

ANEXO I - CALENDÁRIO DE EXECUÇÃO DO PROCESSO SELETIVO

ATIVIDADE	PRAZO
Publicação do Edital	13/09/2024
Prazo para Impugnação do Edital	13/09/2024 e 14/09/2024
Sessão pública - Apresentação da proposta e documentos de habilitação	03/10/2024
Avaliação pela comissão de licitação	03/10/2024
Divulgação dos resultados da seleção através de publicação no sítio do IFPA Campus Cametá e demais veículos de comunicação	04/10/2024
Prazo para impugnação do Resultado	04/10/2024 a 07/10/2024
Assinatura do Contrato	22/10/2024



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



ANEXO II - LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS PARA COMERCIALIZAÇÃO

Item	Produtos
1	Água mineral gasosa e não gasosa (garrafas/copos)
2	Bebidas isotônicas
3	Café (tradicional e expresso)
4	Café com leite
5	Iogurte
6	Leite achocolatado
7	Leite frio ou quente
8	Refrigerantes comuns e diet (garrafas, latas ou copos descartáveis)
9	Sucos de Frutas Naturais e Artificiais
10	Vitaminas de sabores diversos (c/ leite)
11	Biscoitos/bolachas diversos
12	Bolo de diversos sabores em pedaços
13	Cartões telefônicos (orelhão e celular)
14	Lanches frios (naturais)
15	Lanches quentes
16	Mini-pizza ou fatias
17	Pão de Queijo
18	Salada de frutas
19	Salgadinhos (artificiais)
20	Salgados diversos (mínimo 06 tipos)
21	Tortas (doces e salgadas) de diversos sabores



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



TIPOS DE LANCHES

- Americano;
- Cheeseburger;
- Cheese salada;
- Cheese frango;
- Bauru (queijo e presunto);
- Misto quente e frio;
- Sanduíche 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;
- Tapioca

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

- Bolo em fatias (simples);
- Torta em fatias (recheios diversos);

BEBIDAS

- Água Mineral sem gás copo de 200 ml;
- Água Mineral garrafa sem gás 500 ml;



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



- 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 Nº 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.



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



ANEXO III - Declaração que o participante conhece e aceita todas as condições

D E C L A R A Ç ã O

Declaramos que a empresa _____ sediada
_____ inscrita no CNPJ sob o número _____
tem conhecimento do edital da Chamada Pública N° 04/2024 e está de acordo com todas
as condições previstas no presente edital, submetendo-se às sanções que acaso possam
sobrevir na sua eventual infringência.

Cametá - PA, de de 2024.

(ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL)



Serviço
Público Federal
Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Campus Cametá
Departamento de Administração
Setor
de Aquisições



ANEXO IV- Declaração formal que não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 anos – DEVE SER CONFECCIONADA EM PAPEL TIMBRADO DA ENTIDADE

D E C L A R A Ç Ã O

Nome do empreendimento: _____,
CNPJ: _____, sediada (endereço completo) _____, declara, sob as penas da Lei, que não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos. (conforme Lei nº 9.854/99).

Cametá - PA, de de 2024.

(nome e número da identidade do declarante)



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO

Permissão onerosa de uso de bem público que entre si celebram o IFPA Campus Cametá e a _____,

visando a instalação e funcionamento da cantina localizada nas instalações do Instituto.

A União, por intermédio do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ- CAMPUS CAMETÁ, autarquia federal, criada pela Lei nº **Lei** Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, inscrita no CNPJ nº 10.763.998/0010-20, vinculada ao **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC**, com sede em Brasília/DF e jurisdição em todo o Território Nacional, doravante denominado **CEDENTE**; e a empresa xxx, CNPJ nº xxxx, com sede na cidade de na Rua xx , nº xx, CEP xxxx, representada neste ato por seu xx, portador da Carteira de Identidade nº xxxx e do CPF nº xx, residente e domiciliado na Rua xx , Bairro xxx, na cidade de xxx, CEP xx, doravante denominada **CESSIONÁRIO**, resolvem as Partes celebrar o presente TERMO DE CONTRATO, que será regido pelas seguintes cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O presente termo tem por objeto a **CONCESSÃO DE USO**, a título oneroso e precário, do espaço (cantina), de propriedade do IFPA Campus Cametá, situado na Avenida Euclides Figueiredo, s/n , bairro da Marambaia, CEP 68400-000, em favor do **CESSIONÁRIO**, transferindo- lhe, por conseguinte, a gestão do bem, **em caráter provisório e precário**.

1.2 O espaço designado é permissionário para a prestação de serviços de comercialização de alimentos e bebidas não alcoólicas, em conformidade com as especificações constantes no TERMO DE REFERÊNCIA, e neste TERMO DE CONTRATO.



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



2. CLÁUSULA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES

- 2.1 Pela utilização das referidas instalações e bens, o CESSIONÁRIO compromete-se a:
- 2.1.1 Operar serviços de comercialização de alimentos e bebidas, podendo os serviços serem prestados de forma associada ou não.
 - 2.1.2 Utilizar as instalações e bens na forma compatível com sua destinação e características, exclusivamente para os fins indicados no TERMO DE REFERÊNCIA e no presente TERMO DE CONTRATO.
 - 2.1.3 Manter as instalações e bens em perfeito estado de emprego e conservação.
 - 2.1.4 Realizar manutenção, incluindo reparos, de estruturas físicas objeto da permissão.
 - 2.1.5 Utilizar as instalações de acordo com as normas do IFPA – campus Cametá.
 - 2.1.6 Realizar a destinação adequada de resíduos sólidos resultantes das atividades objeto da permissão.
 - 2.1.7 Obedecer às normas sanitárias aplicáveis quanto ao preparo e acondicionamento de alimentação e bebidas.
 - 2.1.8 Realizar limpeza e manutenção de áreas externas às áreas edificadas, utilizadas para a prestação dos serviços.
 - 2.1.9 Responsabilizar-se por qualquer tipo de dano ou prejuízo que tenha sido causado às instalações.
 - 2.1.10 Manter a limpeza, a higiene, a organização e a manutenção de toda a área disponibilizada para utilização.
 - 2.1.11 Realizar a manutenção do sistema de captação e distribuição de água no imóvel.
 - 2.1.12 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CESSIONÁRIO.
 - 2.1.12 Manter rigorosamente em dia o pagamento da permissão de uso e a taxa de



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



energia elétrica.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – USO E ATIVIDADE

3.1 A presente permissão se destina ao uso exclusivo do CESSIONÁRIO, vedada, a qualquer título, a sua cessão ou transferência, para pessoa estranha a este Termo.

3.2 É vedado o uso do imóvel para a realização de propaganda político-partidária.

3.3 É vedada a divulgação e veiculação de publicidade estranha ao uso permitido no imóvel, objeto da Permissão de Uso, exceto a de caráter informativo de atividades próprias da unidade de conservação.

3.4 O CESSIONÁRIO ficará diretamente vinculado ao IFPA, no que tange ao uso dos imóveis objeto da presente Permissão.

3.5 O CESSIONÁRIO terá exclusividade no uso das instalações e bens, ficando a cargo do IFPA Campus Cametá o acompanhamento de sua utilização.

3.6 A prestação de outros serviços podem ser realizados desde que previamente comunicado ao IFPA - Campus Cametá, que emitirá autorização em até 30 (trinta) dias, por meio da Direção Geral do Campus.

4. CLÁUSULA QUARTA – PRAZO

4.1 Este TERMO DE CONTRATO terá **vigência de 12 (Doze) meses**, prorrogáveis por igual período, contados da data de sua assinatura ou até a finalização dos procedimentos licitatórios para instalação definitiva.

4.2 O TERMO DE CONTRATO poderá ser extinto por vontade do CESSIONÁRIO ou pelo IFPA Campus Cametá, diante do seu poder discricionário ao ser motivado por razões do princípio da conveniência e oportunidade.

5. CLÁUSULA QUINTA - DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados do CESSIONÁRIO e a Administração Pública, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta, concedida na condição de não ensinar, sob qualquer hipótese, vínculo empregatício ou obrigação de remuneração por parte do



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



IFPA- Campus Cametá em relação ao CESSIONÁRIO, nem implicar responsabilidade de indenização por eventuais danos ou prejuízos decorrentes daquelas atividades.

5.2 A exploração dos serviços previstos neste TERMO DE CONTRATO pressupõe o cumprimento do princípio da prestação de serviço adequado no atendimento dos usuários.

5.3 Serviço adequado é o que satisfaz as condições de pontualidade, regularidade, continuidade, segurança, eficiência, atualidade, generalidade, cortesia na respectiva prestação, conforme estabelecido nas disposições legais e regulamentares, nas normas complementares e neste TERMO DE CONTRATO.

5.4 Deve-se estabelecer uma comunicação com o IFPA – campus Cametá quanto ao cronograma de funcionamento e realização das obrigações previstas no TERMO DE CONTRATO.

6. CLÁUSULA SEXTA - DA OPERAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1 Dos serviços de comercialização de alimentos e bebidas:

6.1.1 O serviço de alimentação consiste na preparação, montagem e comercialização de alimentos e bebidas, preferencialmente frescos e naturais. Seu objetivo principal é ofertar aos alunos, servidores, terceirizados e visitantes o serviço de alimentação com uma variedade adequada de produtos alimentares de preços acessíveis, que possam ser consumidos no local ou transportados pelos visitantes para consumo posterior.

6.1.2 Produtos alimentares e bebidas pré-elaborados, industrializados ou disponíveis em mostruários devem ter adequada armazenagem, manutenção e controle de temperatura.

6.1.3 Manter e disponibilizar atendimento ao aluno/visitante com profissionais devidamente capacitados, em quantidade necessária para realização dos serviços.

6.1.4 Cabe ao CESSIONÁRIO observar e controlar questões relativas ao som e temperatura no ambiente interno, buscando a discríção auditiva e o conforto térmico dos visitantes em consonância com os critérios estabelecidos nas legislações vigentes. Nos



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



serviços de alimentação deve ser priorizado o uso de pratos, copos e utensílios feitos de materiais laváveis, reutilizáveis ou não descartáveis. Caso sejam reutilizáveis, estes materiais devem ser recicláveis, compostáveis e/ou biodegradáveis, observando os decretos locais de diminuição do uso de plásticos.

6.1.5 Deverá possuir equipamentos para aquecimento e refrigeração de alimentos, além de toda louça e utensílios necessários à prestação dos serviços.

6.1.6 Deverá dotar as edificações com os equipamentos necessários para o seu funcionamento, de acordo com as normas técnicas exigidas pela legislação pertinente.

6.1.7 Deverá manter as condições de higiene e armazenamento de alimentos determinados pela Vigilância Sanitária e previstas na legislação em vigor, bem como proceder à manutenção de suas instalações, conforme ditames legais.

6.1.8 Deverá fixar em local visível ao público o endereço e o telefone da fiscalização sanitária, do Procon e os devidos alvarás e licenças de funcionamento.

6.1.9 A cantina poderá ter opções de serviço para café-da-manhã, lanches rápidos, cafeteria com itens variados no cardápio, como biscoitos, salgados, tortas, sanduíches, dentre outros.

6.2 Do Impedimento de subcontratação:

6.2.1 Não será permitido em hipótese alguma a subcontratação do espaço.

6.2.2 As escalas de trabalho e as jornadas diária e mensal dos postos de serviços serão estipuladas pelo CESSIONÁRIO, sendo deste a responsabilidade das obrigações trabalhistas e obediência à legislação trabalhista vigente, bem como aos acordos coletivos.

6.2.3 Em caso de ampliação do horário de funcionamento autorizado pelo CEDENTE ou de aumento na demanda de visitação, o quantitativo de funcionários deverá ser ajustado, sob responsabilidade do CESSIONÁRIO, de forma a manter a qualidade do serviço.

6.2.4 O CESSIONÁRIO é exclusivamente responsável por todas as despesas



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



relacionadas aos seus funcionários, tais como: salários; encargos previdenciários e de classe; seguros de acidentes; taxas; impostos e contribuições; indenizações; vale-refeição; vale-transporte e outras que venham a ser criadas e exigidas pela legislação. Caberá ao CESSIONÁRIO responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos nas dependências da unidade de conservação.

6.3 Da manutenção:

6.3.1 O CESSIONÁRIO será responsável pela segurança patrimonial, manutenção e limpeza da área concessionada, bem como encargos decorrentes da prestação dos serviços.

6.3.2 O CESSIONÁRIO deverá manter em condições adequadas a limpeza e a conservação dos espaços físicos da área utilizada.

6.3.3 As despesas de manutenção da área não poderão, em hipótese alguma, ser cobradas, transferidas ou reembolsadas pela CEDENTE. O CESSIONÁRIO deverá manter adequadas as condições de salubridade e higiene, com a disponibilização de mão-de-obra e material de limpeza rotineiramente.

6.3.4 Caberá também ao CESSIONÁRIO prover a infraestrutura necessária para que seus funcionários possam realizar a prestação dos serviços.

6.3.5 O CESSIONÁRIO é responsável pela manutenção das edificações, da urbanização e paisagismo, do mobiliário, dos utensílios, dos equipamentos, das infraestruturas e todos os outros bens móveis e imóveis utilizados na prestação do serviço, durante todo o período de utilização do bem público. O objetivo da manutenção é prevenir a deterioração dos elementos e fazer reposições necessárias.

6.3.6 As instalações e equipamentos que se fizerem necessários para o perfeito funcionamento da atividade permitida serão de inteira responsabilidade do CESSIONÁRIO, correndo às suas expensas as despesas correspondentes.



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



6.3.7 As construções e reformas na edificação do imóvel objeto da presente permissão que se fizer sem a autorização poderá ensejar, a critério do IFPA Campus Cametá, a revogação da permissão de uso. Os espaços permitidos poderão ser requisitados, eventualmente, pelo IFPA Campus Cametá, para atividades de interesse, sendo o CESSIONÁRIO notificado com 30 (trinta) dias de antecedência.

6.3.8 O CESSIONÁRIO é responsável civil e criminalmente por qualquer irregularidade que porventura venha a ocorrer nas dependências do imóvel, em decorrência do descumprimento das condições estabelecidas nas legislações.

6.3.9 Todas as benfeitorias que venham a ser realizadas no imóvel serão, automaticamente, incorporadas a esta, não remanescendo ao CESSIONÁRIO direito a qualquer espécie de indenização, nem, tampouco, exercício de retenção por aquelas benfeitorias.

6.3.10 O CESSIONÁRIO deverá realizar a manutenção e limpeza das áreas concessionadas, incluindo suas instalações elétricas, hidráulicas e de esgotamento sanitário.

6.4 Da Gestão de resíduos e efluentes:

6.4.1 O CESSIONÁRIO deverá se responsabilizar por todo resíduo gerado na área, cuidando para uma política de mínimo impacto, considerando as legislações federal, estaduais e municipais aplicáveis.

6.4.2 A retirada de resíduos sólidos deverá observar sua natureza e promover seu condicionamento e destinação adequados.

6.4.3 A coleta, armazenagem e disposição dos resíduos e efluentes deverá:

- a) Tratar os efluentes da cozinha e demais efluentes líquidos.
- b) Adotar as melhores práticas de gestão de resíduos sólidos.
- c) Realizar constantemente atividades de sensibilização com os seus funcionários para disseminar boas práticas de gestão de resíduos.
- d) Orientar o usuário a recolher seu lixo e a jogá-lo nas lixeiras.



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



- e) Realizar coleta seletiva de resíduos sólidos.
- f) As lixeiras devem ser posicionadas em locais convenientes, de fácil acesso, e em quantidade suficiente.
- g) As lixeiras devem ser vedadas para evitar o acúmulo de água e o acesso de animais silvestres.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS VEDAÇÕES

7.1. É vedado ao CESSIONÁRIO:

- a) prestar serviços não previstos neste TERMO DE CONTRATO.
- b) transferir, ceder, emprestar, ou locar a terceiros os espaços objeto desta permissão.
- c) alterar a atividade permitida sem autorização prévia e expressa do IFPA – campus Cametá.
- d) realizar a prestação do serviço fora das áreas delimitadas e autorizadas.
- e) colocar letreiros, placas, anúncios, luminosos ou quaisquer outros veículos de comunicação no imóvel, sem prévia e expressa autorização da IFPA Campus Cametá.
- f) utilizar, expor e divulgar propagandas, material promocional ou de comunicação visual que incentivem a prática de atividades e serviços que não são regulamentadas pela legislação ambiental federal e pelos regulamentos do IFPA Campus Cametá.
- g) realizar atividades não permitidas pelo IFPA – campus Cametá.
- h) alimentar ou incentivar a alimentação de animais domesticados.

8. CLÁUSULA OITAVA – SANÇÕES

8.1 O descumprimento de quaisquer das condições previstas neste TERMO DE CONTRATO confere ao CEDENTE o direito de aplicar ao CESSIONÁRIO as seguintes penalidades:

- a) **advertência, em caso de primariedade de descumprimento da obrigação.**
- b) **multa conforme tabela abaixo:**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR

DE AQUISIÇÕES

Itens de Obrigações não Atendidas	Valores	Grau
2.1.7 / 2.1.8 / 2.1.11 / 2.1.12 / 2.1.14 / 2.1.15 / 2.1.16	5% do valor da mensalidade	Leve
2.1.2 / 2.1.3 / 2.1.4 / 2.1.5 / 2.1.6 / 2.1.9 / 2.1.10 / 2.1.13 / 2.1.17 / 2.1.18	10% do valor da mensalidade	Média
2.1.12	15% do valor da mensalidade	Grave

c) **revogação da Permissão de Uso e:**

- nos casos de 1 (uma) multa grave e 1 (uma) multa média: declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos.
- nos casos de mais de 3 (três) multas leves ou médias: suspensão temporária de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

8.2 As sanções acima dos itens "c.1" e "c.2" poderão ser aplicadas cumulativamente, a critério do IFPA- campus Cametá, facultada a prévia defesa do interessado em um prazo de 05 (cinco) dias úteis, em processo administrativo especialmente aberto para tal fim.

8.3 Considerando a gravidade da infração, a penalidade poderá não atender a ordem estabelecida no item 9.1.

9. CLÁUSULA NONA - DO VALOR E PAGAMENTO DA OUTORGA FIXA

9.1 O valor da OUTORGA FIXA MENSAL será o definido no processo de chamada pública nº 04/2024, que corresponderá ao valor da OFERTA DE OUTORGA oferecida pelo CESSIONÁRIO na etapa de concorrência.

9.2 O recolhimento da Outorga Fixa Mensal deverá ser realizado até o décimo dia útil



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



do mês subsequente, contado a partir da assinatura dos Termos de Permissão, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pelo PERMITENTE. O valor da OUTORGA FIXA será reajustado caso ocorra o decurso de 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo, ou outro índice que vier a substituí-lo no período considerado, caso não atinja esse prazo não terá reajustes.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA FISCALIZAÇÃO

10.1 A CEDENTE, por meio de servidor designado, acompanhará e fiscalizará a execução do presente TERMO DE CONTRATO, conforme disposto no art. 104, inciso III, e art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

10.2 O representante da CEDENTE anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução deste TERMO DE CONTRATO, determinando o que for necessário à regularização de eventuais falhas ou irregularidades.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 Todas as benfeitorias que venham a ser realizadas no imóvel serão, automaticamente, incorporadas a este, não remanescendo ao CESSIONÁRIO direito a qualquer espécie de indenização, nem, tampouco, exercício de retenção por aquelas benfeitorias.

11.2 As construções e reformas efetuadas pelo CESSIONÁRIO no imóvel desta permissão só poderão ser efetuadas mediante prévia e expressa autorização do IFPA-campus Cametá, que emitirá autorização em até 30 (trinta) dias por meio do setor responsável do Departamento de Administração do IFPA Campus Cametá, e correrão às expensas do CESSIONÁRIO.

11.3 As construções e reformas na edificação do imóvel objeto da presente permissão que se fizer sem a autorização poderá ensejar, a critério do IFPA Campus Cametá, a revogação da permissão de uso.

11.4 As instalações e equipamentos que se fizerem necessários para o perfeito



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



funcionamento da atividade permitida serão de inteira responsabilidade do CESSIONÁRIO, correndo às suas expensas as despesas correspondentes.

11.5 havendo risco para a segurança dos usuários, o IFPA Campus Cametá poderá exigir a imediata paralisação das atividades do CESSIONÁRIO, bem como a completa desocupação do imóvel.

11.6 Os espaços permitidos poderão ser requisitados, eventualmente, pelo IFPA Campus Cametá, para atividades de interesse, quando o CESSIONÁRIO será notificado com 30 (trinta) dias de antecedência.

11.7 O CESSIONÁRIO é responsável civil e criminalmente por qualquer irregularidade que porventura venha a ocorrer nas dependências do imóvel, em decorrência do descumprimento das condições estabelecidas nas legislações.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES

12.1. Este TERMO DE CONTRATO poderá ser alterado, por meio de termo aditivo próprio, nos casos previstos no art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO DO TERMO DE CONTRATO

13.1 Considerar-se-á rescindido o presente TERMO DE CONTRATO, independentemente de ato especial, retornando a área do imóvel à PERMITENTE, sem direito do CESSIONÁRIO a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se:

- a) vier a ser dado à área cedida utilização diversa da que a ela foi destinada conforme estabelecido neste TERMO DE CONTRATO;
- b) ocorrer renúncia à cessão ou se o CESSIONÁRIO deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;
- c) houver, em qualquer época, necessidade de a CEDENTE dispor, para seu uso, da área vinculada a este TERMO DE CONTRATO;
- d) ocorrer o cumprimento irregular ou inadimplemento das cláusulas estabelecidos no



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES



Edital e neste TERMO DE CONTRATO;

- e) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do TERMO DE CONTRATO;
- f) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores.

13.2 Ressalvadas as hipóteses previstas neste instrumento, a revogação do TERMO DE CONTRATO poderá ser determinada a qualquer tempo, por ato unilateral e escrito da CEDENTE, motivado por razões de conveniência e oportunidade da Administração Pública, sem que seja devida ao CESSIONÁRIO indenização de qualquer espécie ou natureza.

13.3 O TERMO DE CONTRATO pode ser extinto por vontade do CESSIONÁRIO, mediante comunicação à Administração.

13.4 O prazo para encerramento dos efeitos deste TERMO DE CONTRATO será de 60 (sessenta) dias a partir da comunicação.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – FORO

14.1 Fica, desde já, eleito o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Município de Cametá- PA, por força do artigo 109 da Constituição Federal para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes da presente permissão de uso, que não possam ser resolvidas pela mediação administrativa.

14.2 Este TERMO DE CONTRATO foi lavrado e depois de lido e julgado conforme, segue assinado pelas partes.

DIRETOR GERAL DO CAMPUS CAMETÁ



SERVIÇO
PÚBLICO FEDERAL



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR
DE AQUISIÇÕES

CESSIONÁRIA

Testemunhas:

NOME:

CPF:

NOME:

CPF:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE AQUISIÇÕES

ANEXO VI – Requerimento de Inscrição

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará- Campus Cametá

Prezados,

A (o) _____(nome da requerente), inscrita no CNJP nº _____, situada no Endereço _____, CEP _____, telefone _____, e e-mail _____, vem por meio deste, solicitar a sua inscrição na chamada pública 004/2024 do IFPA- Campus Cametá, para o que apresenta a documentação solicitada neste Edital.

Nestes Termos, pedimos deferimento.

Cametá, _____ de _____ de _____

Assinatura do Representante da Empresa

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO PARÁ - CAMPUS CAMETÁ
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
Site: <http://www.cameta.ifpa.edu.br>
SETOR DE AQUISIÇÕES

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	09/09/2024 11:32 (v 6.1)
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 caráter 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. CONDIÇÕES 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-percíveis;

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 painéis 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°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°C ou superior a 70°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 m², 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 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, recesso 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 Capítulo 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 Nº 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. CONDIÇÕES 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 m².

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 09/09/2024 às 11:32:13.

GIOVANI GUIMARAES LISBOA

Membro da comissão de contratação

FRANCISCO ALEX LIMA BARROS

Membro da comissão de contratação

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 - ETP80_2023.pdf (348.68 KB)
- Anexo II - MR41_2023.pdf (451.59 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 Infraestrutura, 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 21,87m² (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

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 incumbida 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.

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

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.

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

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

Documento assinado digitalmente
 FERNANDO JOSE LIMA CORREIA
Data: 22/08/2023 11:39:42-0300
Verifique em <https://validar.iti.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/m²

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 - 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 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 técnicas-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 SANTOS		KLAUS REIS
Ações de Contingência						
C-01	indicar fiscal capacitado.			Responsável: RAIMUNDO SANTOS		KLAUS REIS

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 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

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 Infraestrutura, 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 21,87m² (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

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 incumbida 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.

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

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.

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

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

Documento assinado digitalmente
 FERNANDO JOSE LIMA CORREIA
Data: 22/08/2023 11:39:42-0300
Verifique em <https://validar.iti.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/m²

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