



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS GUARAPARI

Endereço: Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Bairro Aeroporto

CEP: 29216-795 - Guarapari/ES

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo - Ifes Campus Guarapari (IFES – CAMPUS GUARAPARI), Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008, mediante Comissão Especial de Licitação, designado pela Portaria nº 37 de 09 de março de 2017, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA PÚBLICA**, do tipo “menor preço” de refeição, sob o regime de Empreitada por Preço Global "**MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO DE ITENS**" com **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA FÍSICA**, visando à instalação de lanchonete (venda de lanches) e restaurante (refeição produzida ou transportada, servida na modalidade refeição), 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 nº 8.666/93, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes, sob regime de execução indireta, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, constantes do processo 23183.000086/2017-21.

O procedimento licitatório obedecerá aos preceitos de direito público e, em especial, ao disposto na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, do Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, Lei 10.259 de 12/07/2001, Instrução Normativa nº 01/09-SLTI-MPOG, Constituição Federal/1988, Lei nº 12.440/2011, Lei nº 8.987/95, Lei 6.120/74 e legislação correlata, de acordo com as demais exigências deste Edital e seus Anexos.

1 -DO OBJETO

1.1 Constitui objeto da presente Concorrência o serviço de fornecimento de refeições do tipo Refeição(almoço) com suco natural e sobremesa inclusa e lanche, com **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA FÍSICA** visando à instalação de lanchonete (venda de lanches) e restaurante (refeição produzida ou transportada, servida na modalidade refeição) no Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Guarapari, situado a Endereço: Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Bairro Aeroporto CEP: 29216-795 – Guarapari/ES, de acordo com as especificações e os detalhamentos consignados no ANEXO I, parte integrante deste Edital.

1.2 O valor fixo mensal da concessão será de **R\$ 973,00 (Novecentos e setenta e três reais) mensais**, acrescido o consumo de água e energia.

1.3 Os preços unitários máximos, estimados pelo IFES Campus Guarapari para as refeições está disposto no **ANEXO I-A – Preços Unitários Máximos**.

1.4 A descrição detalhada do(s) item(ns) consta(m) do Termo de Referência, Anexo I, deste Edital, tendo as Licitantes interessadas em participar desta Licitação, que analisá-los

cuidadosamente, pois em caso de divergência entre o mesmo e a especificação divulgada pelo site: www.comprasgovernamentais.gov.br, prevalecerá a descrição do Termo de Referência para efetivação da contratação.

2 –DA ABERTURA

2.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, a ser realizada conforme indicado abaixo:

DATA DE ABERTURA: 13/04/2017

HORA: 13h00min (horário de Brasília).

ENDEREÇO DA SESSÃO: A sessão presencial será realizada no Ifes – Campus Guarapari, situado na Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Bairro Aeroporto CEP: 29216-795 - Guarapari/ES

2.2 A Comissão efetuará o recebimento e abertura dos envelopes contendo a documentação de Habilitação e recolherá os envelopes fechados contendo as propostas, que poderão ser abertos imediatamente após a fase de habilitação, desde que todas as Licitantes participantes não manifestem intenção de interpor recurso.

2.3 O endereço para a entrega e abertura dos envelopes é: Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Guarapari – **Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Bairro Aeroporto CEP: 29216-795 - Guarapari/ES**, devendo ser observados os procedimentos quanto às formalidades na apresentação dos mesmos.

2.4 O Ifes – Campus Guarapari não se responsabiliza por documentação entregue em outro local que não seja o indicado no subitem anterior.

2.5 Os envelopes de documentos referentes a Habilitação e Proposta encaminhados ao Ifes Campus Guarapari após a data e horário fixados no presente Edital serão devolvidos, ainda fechados, aos respectivos remetentes.

2.6 O Licitante que pretender obter esclarecimentos sobre o Edital e seus Anexos deverá fazê-lo no endereço eletrônico clc.gr@ifes.edu.br até o quinto dia útil anterior ao da abertura dos envelopes de habilitação / proposta. A Entidade de Licitação responderá por escrito às solicitações de esclarecimentos recebidas tempestivamente e encaminhará as respostas por e-mail.

3 -DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar da presente licitação:

3.1.1 que a empresa e as pessoas que a representam leram este edital, conhecem e concordam plenamente com as instruções, deveres e direitos aqui descritos;

3.1.2 conhecem a legislação desta modalidade de licitação, bem como aquelas que

indiretamente a regulam;

3.1.3 têm plena ciência de que não cabe, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens, das condições de fornecimento ou participação ou questionamentos quanto ao seu conteúdo, pois antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente todo o edital e demais documentos anexos.

3.2 Poderá participar desta Concorrência, empresa especializada no ramo do objeto desta Licitação, legalmente constituída, que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos.

3.3 Não poderão participar da presente concorrência, empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:

- a) Com seus cadastros no SICAF suspensos ou cancelados e/ou que tenham sido declaradas impedidas de se cadastrar, licitar ou contratar com o IFES, enquanto durar o impedimento;
- b) Declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurar o motivo determinante da punição ou até que seja promovida a reabilitação;
- c) Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas ou em processo de recuperação extrajudicial, em dissolução ou em liquidação;
- d) Estejam constituídas sob a forma de consórcio;
- e) Estrangeiras que não funcionem regularmente no País;
- f) Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- g) Licitantes que tenham sócios, diretores ou responsáveis técnicos com vínculo empregatício com o Ifes;
- h) Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998.
- i) Cujo sócio tenha vínculo de parentesco até o 3º (terceiro) grau com servidor da entidade licitante, nos termos do Acórdão TCU 1.019/2013-Plenário.

3.4 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e, independentemente da condução ou resultado do processo licitatório, o IFES não será, em nenhum caso, por isso responsável.

3.5 É facultado à Comissão Especial de Licitação ou a autoridade superior:

- a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase da licitação, sendo vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originariamente da proposta;
- b) relevar erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação do proponente, desde que sejam irrelevantes,

não firmam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação;

c) convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas.

3.6 Este Edital e seus anexos, bem como a proposta vencedora, serão parte integrante do processo de contratação, como se estivessem transcritos.

3.7 Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

3.8 O IFES poderá revogar a presente concorrência por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

4 -DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

4.1 Qualquer cidadão poderá impugnar os termos do presente Edital, por irregularidade, protocolizando o pedido, no setor de Protocolo e Arquivo do IFES – Campus Guarapari, no endereço: Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Bairro Aeroporto CEP: 29216-795 - Guarapari/ES, em dias úteis, no horário de 08h30min às 16h00min, conforme parágrafo 1º do art. 41 da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

4.2 Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital a LICITANTE que não apontar as falhas ou irregularidades nele supostamente existentes, conforme parágrafo 2º do art. 41 da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, ficando esclarecido que a intempestiva comunicação do suposto vício não poderá ser aproveitada a título de recurso.

4.3 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

4.4 Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame; se for o caso, mediante adaptação do Edital.

5 – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

5.1 A licitante, por seu representante legal, deverá, no local, data e horário indicados no preâmbulo deste edital, apresentar-se à Comissão Permanente de Licitação para efetuar seu credenciamento como participante desta licitação, entregando-lhe cópia da Carteira de Identidade, autenticada ou junto do original ou de outro documento equivalente, bem como do documento (procuração) que lhe confira poderes para manifestar-se durante a sessão de abertura dos envelopes referentes à HABILITAÇÃO e à PROPOSTA.

5.2 Quando o representante for diretor ou sócio com poderes de gerência, deverá apresentar à Comissão Especial de Licitação, cópia autenticada ou original do contrato social ou ata de assembleia geral da empresa licitante, a fim de comprovar a sua qualidade de representante legal;

5.3 Quando o representante for pessoa habilitada por meio de procuração, deverá entregar à

Comissão Especial de Licitação cópia autenticada ou original dos documentos referidos no item 5.1, bem como do instrumento particular de procuração outorgado pela empresa licitante, com firma reconhecida e com a previsão de outorga de amplos poderes de representação, inclusive com poderes específicos para interposição e desistência de recurso e para o recebimento de intimações, devendo constar o endereço para envio das intimações e devendo o subscritor da procuração estar devidamente identificado.

5.4 A não-apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação no presente certame, porém impedirá o interessado de manifestar-se durante a sessão em nome da licitante.

5.5 Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma Licitante.

6- DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

6.1 Os documentos relativos à Habilitação (Envelope nº 1) e à Proposta Comercial (Envelope nº 2) serão apresentados em original ou por qualquer processo de fotocópia, devidamente autenticadas por cartório competente.

6.2 Os documentos relativos à habilitação e à proposta deverão ser entregues sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas em envelopes devidamente fechados e identificados apropriadamente, nos termos dos itens 7 e 8.

6.3 A Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e documentos de habilitação, independente do resultado do procedimento licitatório.

6.4 Recomenda-se, para facilitar a conferência por parte da Comissão, que os documentos constantes dos envelopes sejam numerados sequencialmente, na mesma ordem em que se encontram elencados neste edital.

6.5 Como requisito para participação nesta concorrência, o licitante deverá apresentar no ato da entrega dos envelopes, **POR FORA DOS ENVELOPES, o ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE SUA PROPOSTA**, em consonância ao Art. 1º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

7- DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 01)

7.1 Para habilitação nesta licitação, todas as licitantes interessadas cadastradas no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF ou não, deverão apresentar os seguintes documentos no Envelope Nº 01 – Documentos de Habilitação:

- a)** Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, na forma do § 2º, do art. 32, da Lei Nº 8.666/93, alterado pela Lei Nº 9.648/98 e Instrução Normativa n.º 5/95, do MARE, na forma do modelo **ANEXO III**;
- b)** Declaração de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregados menores, na forma do modelo do **ANEXO IV**;
- c)** Declaração de elaboração independente de proposta, na forma da Instrução

Normativa Nº 02/2009 de 16 de setembro de 2009, da SLTI/MPOG, na forma do **ANEXO VI, (este documento deverá ser apresentado conforme descrito no item 6.5);**

d) Apresentar ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 100 (cem) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela contratante

e) Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR RECONHECIDO PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS OU A CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA, EM ASSESSORIA E CONSULTORIA EM NUTRIÇÃO, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação.

f) A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação, sendo na condição de sócio, de contrato social e sua última alteração, diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima. se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

g) A COMPROVAÇÃO DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO PROFISSIONAL indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas na neste Termo.

h) Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta Concorrência.

i) Declaração de Sustentabilidade Ambiental (**ANEXO XI**), de acordo com o que estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG).

j) A Licitante deverá apresentar a Declaração de Conhecimento das Condições do Local (**ANEXO V-A**) ou Declaração de Vistoria (**ANEXO V-B**).

I - A visita ao local da concessão com objetivo de inteirar-se das condições existentes, das exigências de ordem técnicas para a execução do objeto

licitado, e adquirir parâmetros para elaboração das propostas, poderá ser realizada até 01 (um) dia útil anterior à data de abertura dos envelopes de habilitação, em horário administrativo, das 08 às 12 horas e das 13 às 17 horas e deverão ser agendadas junto à Coordenadoria Geral de Administração, Orçamento e Finanças (CGAOF), com um prazo mínimo de 3 (três) dias úteis pelo e-mail: wilken@ifes.edu.br ou no telefone (27) 3261-9912/9910.

II - O representante credenciado pela licitante para efetuar a visita ao local, deverá apresentar-se munido de documentação de identificação.

III - A visita será acompanhada por um servidor do Ifes Campus Guarapari, designado para este fim, que ficará responsável pela emissão da Declaração de Vistoria (**ANEXO V-B**), tal declaração deverá ser anexada ao ENVELOPE N° 01.

IV - A visita ao local da concessão não é obrigatória, porém a licitante que não a fizer, ficará responsável, DECLARANDO, conforme modelo do **ANEXO V-A**, que assume pelo ônus decorrente da falta de conhecimento do local onde serão realizados os serviços, não cabendo alegação posterior de desconhecimento das condições do local e de suas possíveis interferências e peculiaridade. Tal declaração deverá ser juntada ao demais documentos constantes no ENVELOPE N° 1.

7.2 A regularidade do cadastramento e da validade dos documentos da licitante será confirmada por meio de consulta ao SICAF, consulta ao sítio do Tribunal Superior do Trabalho para obtenção da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011, consulta ao Portal da Transparência para verificação de possíveis registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas/CGU e consulta ao Portal do CNJ para averiguação de existência de registros impeditivos de contratação por improbidade administrativa no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, as duas últimas referentes ao ACÓRDÃO N° 1793/2011 – TCU – Plenário. Ainda, quando se tratar de microempresas e empresas de pequeno porte que tenham utilizado a prerrogativa de efetuar lance de desempate, a Comissão de Licitação consultará o somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pela empresa, relativas ao seu último exercício, no Portal da Transparência, para que se verifique se este extrapola o faturamento máximo permitido como condição para o benefício citado, em consonância ao art. 44 da Lei Complementar N° 123/06 alterada pelo decreto 8538/2015;

7.3 As licitantes deverão apresentar, além dos documentos listados no subitem 7.1, a seguinte documentação:

a) Habilitação jurídica:

I - cédula de identidade;

II - registro comercial, no caso de empresa individual;

III - ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

IV - inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

V – no caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

VI - decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

VII - Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, no domicílio da pessoa física, com no máximo 30 dias anteriores ao da apresentação.

VIII - A microempresa ou empresa de pequeno porte que deseja se beneficiar do tratamento diferenciado previsto pela Lei Complementar n.º 123/2006 alterada pelo decreto 8538/2015, deverá encaminhar dentro do envelope nº 01 - Documentos de Habilitação, o documento que comprove seu enquadramento nessa condição.

b) Regularidade fiscal:

I - prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

II - prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III - prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

IV - prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei. (Redação dada pela Lei Nº 8.883, de 1994).

V- prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

c) Prova de inexistência de débitos trabalhistas:

I - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto- Lei Nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

d) Qualificação econômico-financeira:

I - balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

e) Demais consultas listadas no item 7.2.

7.4 Os licitantes poderão substituir, pelo cadastro no SICAF, no todo ou em parte, a documentação relacionada no subitem 7.3, excetuando-se as relativas à habilitação jurídica. A confirmação da documentação cadastrada será efetuada mediante consulta “on-line”, que será juntada ao processo.

7.5 Será exigida a comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, quando qual quer dos índices de Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo SICAF e ou documentos apresentados, for igual ou inferior a 1.

7.6 As empresas cadastradas no SICAF e que tenham algum documento vencido ou não cadastrado no referido sistema, deverão apresentar a documentação atualizada e regularizada na própria sessão, devendo este documento estar inserido no Envelope nº 01 – Documentos de Habilitação.

7.7 É obrigação da licitante, manter-se durante todo o processo licitatório e toda a vigência do Termo de Concessão/Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação de acordo com o Art. 55, Inciso XIII da Lei nº 8666/93.

7.8 O cadastramento no SICAF poderá ser realizado pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos/entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que integram o Sistema de Serviços Gerais - SISG.

7.9 Caso a primeira classificada seja microempresa ou empresa de pequeno porte e estiver com a sua situação fiscal irregular, desde que atendidas às demais condições de habilitação, será concedido o prazo de cinco dias úteis, para regularizar a sua situação. Nesta oportunidade as demais microempresas e empresas de pequeno porte deverão providenciar, também, a sua regularidade, no mesmo prazo.

7.10 Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em originais ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada por cartório competente, ou por servidor da Administração, ou, ainda, publicação em órgão da imprensa oficial.

7.11 Na hipótese do interessado pretender servir-se da autenticação por servidor do Ifes - Campus Guarapari, deverá oferecer previamente original e cópia, não se admitindo autenticação depois de abertos os envelopes ou no momento da abertura. Para esse procedimento, o setor de licitações do IFES - Campus Guarapari ficará antecipadamente à disposição dos interessados no horário de expediente, bastando agendamento prévio pelo e-mail: clc.gr@ifes.edu.br, devendo tal agendamento ocorrer até o dia útil anterior à licitação.

7.12 Não serão aceitas cópias ilegíveis que não ofereçam condições de leitura das informações nela contidas por parte da Comissão de Licitação.

7.13 Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile mesmo autenticadas, nem impressão de mensagens via internet, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos ou gráficos apenas como forma de ilustração do objeto da proposta de preços.

7.14 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição

aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos;

7.15 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, a Comissão de Licitação considerará o proponente inabilitado.

7.16 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados deverão estar:

- a) Se a licitante for a matriz, estar em nome da matriz;
- b) Se a licitante for a filial, estar em nome da filial;
- c) Se a licitante é a matriz e a que fornecer for a filial, ser apresentados em nome da matriz e da filial simultaneamente;
- d) Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados.

7.17 Os documentos de habilitação deverão ser entregues em envelope fechado e rubricado no fechamento pelo representante da empresa, com a seguinte identificação externa:

ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
AO IFES – CAMPUS GUARAPARI
EMPRESA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.
CNPJ Nº: XX.XXX.XXX/XXXX-XX.
TEL. Nº: (XX) XXXX-XXXX.
CONCORRÊNCIA Nº 01/2017.
DATA DA ABERTURA: 13/04/2017.
HORÁRIO: 13h00min (horário de Brasília).

7.18 Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.19 Para assinatura do Termo de Concessão/Contrato de Uso é obrigatório o cadastramento da licitante vencedora junto ao SICAF.

8- DA PROPOSTA (ENVELOPE N° 02)

8.1 A proposta deverá ser entregue à Comissão Especial de Licitação em envelope separado daquele que contenha os documentos para habilitação, apresentando externamente, os seguintes dizeres:

ENVELOPE N° 02 – PROPOSTA DE PREÇOS
AO IFES – CAMPUS GUARAPARI
EMPRESA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.
CNPJ N°: XX.XXX.XXX/XXXX-XX.
TEL. N°: (XX) XXXX-XXXX.
CONCORRÊNCIA N° 01/2017.
DATA DA ABERTURA: 13/04/2017
HORÁRIO: 13h00min (horário de Brasília).

8.2 Das Propostas de Preços:

8.2.1 A proposta de preço deverá ser preenchida pelo licitante em uma via, em papel timbrado da empresa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, apresentada no ENVELOPE N° 02, no modelo da APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA (**ANEXO VIII**), deste edital, e devendo ainda ser apresentada na forma abaixo:

- a)** Impressa ou datilografada, em 1 (uma) via, em língua portuguesa;
- b)** Datada;
- c)** A indicação de nome ou razão social do proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, bem como: nome, estado civil, profissão, CPF, Carteira de Identidade, domicílio e cargo na empresa;
- d)** Rubricada em todas as páginas e assinada na última, pelo responsável ou procurador do licitante, juridicamente habilitado, com aposição do seu nome e cargo da empresa;
- e)** Em envelope fechado e rubricado no fechamento pelo representante da empresa, com a seguinte identificação externa:

8.2.2 As propostas de preços deverão apresentar:

- a) ANEXO VIII – MODELO PARA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA**, indicando que está de acordo com o valor mensal proposto para a concessão de uso do Espaço Físico destinado a instalação de cantina e restaurante (refeição e lanches) no

valor fixo de: R\$ 973,00 (Novecentos e setenta e três reais) e indicação do valor unitário dos itens e global proposto: refeição (com suco e sobremesa) e lanche, que será o critério de julgamento e adjudicação da proposta, expresso em algarismos e por extenso, em moeda corrente brasileira;

b) ANEXO VIII-A – MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DOS VALORES APRESENTADOS NA PROPOSTA, o preço ofertado deverá ser demonstrado através de planilha de composição de custos e deverá cobrir todas as despesas relacionadas à execução do Contrato, inclusive seguros, garantias, tributos e encargos de natureza social, trabalhista, previdenciária, fiscal ou para-fiscal, mão de obra, materiais, ferramentas, equipamentos e utensílios;

c) Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros e entre os expressos em algarismos e por extenso, será considerado este último;

d) O prazo de validade da proposta deverá ser de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data da licitação;

e) O preço cotado deverá ser fixo e irrevogável durante o prazo de validade da proposta.

f) A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

g) A falta de data e/ou rubrica, do representante legal, na proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes “Propostas” com poderes para esse fim;

h) A falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá também ser sanada preenchendo-se os lapsos pelos dados constantes dos documentos apresentados dentro do Envelope nº 01 da documentação

8.2.3 Após a apresentação da proposta não cabe desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação.

8.2.4 A proposta deverá considerar a execução do serviço no local indicado no **ANEXO I – Termo de Referência**.

8.3 As microempresas - ME e empresas de pequeno porte – EPP, conforme definição prevista nos incs. I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014 e decreto 8538/2016, e que pretendam se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto naquela lei, deverão apresentar DECLARAÇÃO de enquadramento como ME ou EPP, de acordo com modelo constante do Anexo 01 deste edital, separadamente dos ENVELOPES Nº 01 e 02, ou dentro do envelope nº 01 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO).

8.3.1 As ME e EPP que não apresentarem a DECLARAÇÃO prevista no subitem acima poderão participar normalmente do certame, porém, em igualdade de condições com as empresas não enquadradas nesse regime.

8.4 Havendo empate nos itens 02 e 03 do Grupo I, entre proposta(s) apresentada(s)

por microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte e demais empresas será assegurada a preferência de contratação para a microempresa e empresa de pequeno porte. Aqui entendido o empate como as situações em que a(s) oferta(s) apresentada(s) pela(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte seja (m) igual (is) ou até 10% (dez por cento) superior (es) ao menor preço.

9- DO PROCEDIMENTO

9.1 Os trabalhos da Comissão Especial de Licitação, na reunião de abertura, obedecerão aos trâmites abaixo estabelecidos:

9.1.1 A responsabilidade por todo o procedimento licitatório até a sua homologação caberá à Comissão Especial de Licitação do Ifes.

9.1.2 Na data estabelecida no subitem 2.1, na sala designada pela Comissão, proceder-se-ão às seguintes etapas:

9.1.2.1 Primeira etapa:

a) recebimento das credenciais dos representantes das empresas participantes bem como dos envelopes:

Nº 1 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Nº 2 - PROPOSTA COMERCIAL DE PREÇOS

b) declarado e encerrado o prazo para recebimento dos envelopes, com os documentos de habilitação e das propostas, nenhum outro documento poderá ser recebido.

9.1.2.2 Segunda etapa:

a) abertura do Envelope Nº 01, conferindo e rubricando os documentos dele constantes;

b) consulta ao SICAF - Sistema Integrado de Cadastro de Fornecedores para verificação da regularidade das empresas cadastradas nesse Sistema.

c) a comprovação da situação de cada empresa participante será feita, no ato da abertura da presente licitação, mediante consulta "on-line". Os extratos com as informações serão devidamente assinados pelo responsável pela consulta e rubricados pela Comissão, assim como pelos representantes presentes e serão anexados ao processo. Os licitantes que porventura apresentarem irregularidades serão considerados inabilitados.

d) encaminhamento da documentação aos participantes com solicitação de que sejam também por eles rubricados;

e) abertos os Envelopes nº 01 a Comissão, a seu juízo exclusivo, poderá apreciar os documentos de cada Licitante e, na mesma reunião, divulgar o nome das empresas habilitadas e das inabilitadas.

f) Poderão ser devolvidos às licitantes inabilitadas os envelopes lacrados com as respectivas PROPOSTAS, caso o recurso referente a esta fase não tenha sido

interposto, ou, quando interposto, após sua denegação.

g) se, porventura, os trabalhos não forem concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato pela Comissão Especial de Licitação, serão elas consignadas em ata e a conclusão da Etapa de Habilitação dar-se-á juntamente com o resultado do julgamento. Os Envelopes de nº 02 ficarão sob a guarda da Comissão Especial de Licitação estando devidamente rubricados no fecho pelos seus membros e pelos representantes legais dos Licitantes presentes;

h) após o resultado da habilitação dos Licitantes, e havendo plena e expressa concordância por todos os concorrentes acerca da decisão proferida pela Comissão, inclusive com desistência de interposição de recurso, a qual será registrada em ata, a licitação terá prosseguimento com a abertura dos Envelopes nº 02, cujos documentos serão rubricados e analisados pelos representantes dos Licitantes presentes e pelos membros da Comissão Especial de Licitação, sendo a sessão encerrada para análise da Proposta Comercial;

i) na hipótese de interposição de recurso na fase de habilitação, o Presidente da Comissão Especial de Licitação convocará formalmente os Licitantes para nova sessão pública, ocasião em que anunciará a decisão dada ao recurso e, nesta mesma sessão, abrirá a Proposta Comercial dos Licitantes habilitados.

9.1.2.4 Terceira etapa:

a) a abertura dos Envelopes nº 02 dar-se-á depois de transcorrido o prazo regulamentar, sem que tenha havido interposição de recurso ou após o deferimento ou indeferimento do recurso interposto e dado conhecimento do seu resultado, em data a ser definida pela Comissão;

b) solicitação por parte da Comissão da rubrica dos participantes em toda documentação apresentada nesta etapa da licitação;

c) após a fase de habilitação, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente só conhecido após o julgamento.

9.2 A critério da Comissão, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

9.3 A Comissão inabilitará as Licitantes e desclassificará as propostas que não contiverem as exigências requeridas nos itens 7 e 8, respectivamente, ou que contrariarem este Edital.

9.4 Quando todas as Licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, a Entidade de Licitação poderá fixar aos Licitantes o prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, sanadas as causas que determinaram a inabilitação ou a desclassificação.

9.5 Para auxiliar na análise, avaliação e comparação das propostas, a Entidade de Licitação poderá solicitar aos licitantes os esclarecimentos que julgarem necessários a respeito de suas propostas, inclusive o detalhamento dos preços unitários.

9.6 Se a Proposta da licitante estiver seriamente desequilibrada ou os preços inexequíveis, em relação à estimativa prévia elaborada pela Entidade de Licitação, esta poderá exigir que o licitante apresente um detalhamento dos preços ofertados, a fim de demonstrar a

consistência dos preços em relação ao método utilizado na composição dos custos.

10 – DO JULGAMENTO

10.1 O julgamento das propostas será feito pelo **MENOR PREÇO DO GRUPO** ofertado para Refeição/Lanche, justifica-se grupo pelo objeto ser constituído de itens para um só local, em face de sua distinção e concessão onerosa do espaço físico.

10.2 A adjudicação será feita à Licitante que tenha apresentado o **MENOR PREÇO DO GRUPO** (Refeição/Lanche), SENDO FIXO O VALOR DA ÁREA CONCEDIDA, composto pelo item 01, conforme especificado no item 1.2 deste Edital.

10.2.1 Se houver divergência entre os valores por extenso e seus correspondentes em algarismos, prevalecerão os valores por extenso.

10.3 Não será aceita proposta que esteja em desacordo com as especificações aqui exigidas.

10.4 Não serão admitidos quaisquer acréscimos, supressões ou retificações na proposta, depois de apresentada, nem aceitos pedidos de desconsideração da mesma, exceto para as empresas credenciadas nesta licitação com o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, disciplinado neste Edital, conforme disposto na Lei Complementar nº. 123 de 14/12/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014 e decreto 8538/2016.

10.5 No caso de empate entre duas ou mais propostas, o desempate ocorrerá via sorteio, em ato público para o qual todas as Licitantes serão convocadas.

10.6 A decisão da Comissão somente será considerada definitiva após a homologação e adjudicação pela autoridade competente.

10.7 O resultado desta Concorrência será publicado no Diário Oficial.

11 – DOS RECURSOS

11.1 Dos atos praticados pela Entidade de Licitação poderá haver recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da intimação do ato ou da lavratura da ata, conforme o caso.

11.2 Os recursos contra a decisão de habilitação, inabilitação e julgamento das propostas terão efeito suspensivo. Nas hipóteses de recursos contra outros atos praticados pela Entidade de Licitação, caberá à autoridade competente, atribuir eficácia suspensiva ao recurso interposto, motivadamente e presentes razões de interesse público.

11.3 Na hipótese de recurso contra a decisão da Comissão, na fase de julgamento da habilitação, os envelopes contendo as propostas permanecerão encerrados em invólucro que será rubricado por todos os presentes na reunião, para posterior abertura, em data que será fixada pela Comissão Especial de Licitação, o que fará constar em ata.

11.4 Os recursos serão dirigidos à Autoridade Superior, por intermédio da Comissão Especial de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou fazê-lo subir, devidamente informado.

11.5 Após decididos os recursos eventualmente interpostos, o processo de licitação será submetido à autoridade competente da Entidade de Licitação, para que se proceda à devida homologação e consequente adjudicação.

12 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Garantido o direito à ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 2 (dois) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no Termo de Concessão/Contrato e das demais cominações legais, conforme previstos na Lei de licitações, o licitante que:

- a)** Não assinar o Termo de Concessão/Contrato dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b)** Não apresentar a documentação exigida para o certame, no todo ou em parte;
- c)** Recusar manter a proposta, observado o prazo da sua validade;
- d)** Apresentar documentos falsos ou falsificados;
- d)** Ensejar retardamento da execução de seu objeto;
- e)** Não mantiver a proposta;
- f)** Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g)** Comportar-se de modo inidôneo;
- h)** Cometer falhas ou fraudes na execução do contrato;
- i)** Praticar atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
- j)** Possuir condenação definitiva pela prática dolosa de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- k)** Praticar atos ilícitos, demonstrando não possuir idoneidade para contratar com o IFES.

12.2 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo.

12.3 A aplicação da penalidade ocorrerá após a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

12.4 A penalidade de advertência será aplicada quando ocorrer o descumprimento das obrigações assumidas, desde que sua gravidade, mediante justificativa, não recomende a aplicação de outra penalidade.

12.5 Multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da Concessão, pela recusa em assinar o Termo de Concessão/Contrato, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada.

12.5.1 A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não isentará a obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.

12.5.2 No caso de inadimplemento da multa, ocorrerá a incidência de juros e atualização monetária, a serem calculados com base na taxa SELIC, com termo inicial para seu cálculo a partir da data do inadimplemento.

12.6 A declaração falsa relativa à proposta de preços e ao cumprimento dos requisitos de habilitação e do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014 e decreto 8538/2016, sujeitará a licitante às sanções previstas na legislação.

12.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no Contrato e das demais cominações legais.

12.8 Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento, fornecida pela Coordenadoria de Execução Financeira do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do ES no prazo de 05 (cinco) dias a contar da data da notificação, podendo a administração do Ifes cobrá-las judicialmente, segundo a lei n 6.830/80, com os encargos correspondentes.

12.9 Decorrido o prazo estipulado no subitem anterior, o Ifes fará a devida cobrança judicial, ficando o inadimplente impedido de licitar ou contratar com a Administração, enquanto não quitar as multas devidas.

12.10 A CONCEDENTE poderá cancelar o Termo de Concessão/ Contrato no caso de atrasos de pagamentos por um período de três meses consecutivos ou alternados.

12.11 As penalidades referidas no caput do artigo 81 da Lei 8.666/93 e suas alterações não se aplicam às demais licitantes que forem convocadas, conforme a ordem de classificação das propostas, que não aceitarem a contratação.

13 – DA CONTRATAÇÃO

13.1 As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por Termo de Concessão/Contrato específico, celebrado entre a União, por intermédio do IFES, doravante denominado Contratante, e a licitante vencedora, que observará os termos da Lei no 8.666, de 1993, deste Edital e demais normas pertinentes.

13.2 O contrato de Concessão Onerosa de Uso de exploração comercial da área destinada exclusivamente para fins comerciais no ramo de cantina/restaurante terá vigência de 12 (doze) meses a contar da assinatura do contrato, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

13.3 A licitante vencedora terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Concessão/Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.3.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio

eletrônico, para que seja assinado e restituído no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

13.4 Caso o licitante vencedor não cumpra os itens do edital, dentro do prazo estabelecido sujeitar-se-á às sanções cabíveis, reservando-se ao IFES o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, revogar a licitação ou convocar os remanescentes.

13.5 Na convocação dos licitantes remanescentes, será observada a classificação final da sessão originária da licitação, devendo o convocado estar com sua situação de habilitação regular.

13.6 Os concorrentes remanescentes convocados na forma do subitem anterior se obrigam a atender a convocação, no prazo fixado pelo IFES, ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades cabíveis no caso de recusa ou de não atendimento das condições de habilitação.

13.7 Obrigação das partes:

13.7.1 Caberá à Licitante Vencedora:

- a) Responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa e/ou dolo quando da entrega dos materiais/serviços;
- b) Assumir a responsabilidade pelos encargos sociais, fiscais e comerciais resultantes da adjudicação;
- c) Manter, sob pena de rescisão e aplicação das sanções previstas no edital licitatório, no contrato e nas demais disposições legais pertinentes, garantida a ampla defesa, durante o prazo da execução dos serviços e em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no presente Edital; e

13.7.2 Caberá ao IFES:

- a) Fiscalizar a prestação de serviços;
- b) Promover, quando necessário, os devidos registros das possíveis inconformidades detectadas;
- c) Aplicar, quando necessário, as devidas sanções.

14 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 A Empresa interessada deverá examinar cuidadosamente o presente Edital e seus anexos, bem como ter pleno conhecimento da legislação pertinente, pois alegações de desconhecimento das suas disposições não serão aceitas para justificar eventuais divergências ou erros existentes em seus documentos de habilitação ou na proposta.

14.2 As normas que disciplinam esta Concorrência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendidos o interesse público e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.

14.3 O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da

sua proposta durante a realização da sessão pública desta Concorrência e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

14.4 A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do certame não implicarão direito à contratação.

14.5 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no IFES, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

14.6 Esta Licitação poderá ser revogada pela autoridade competente, em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, e deverá ser anulada por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, não gerando, nesse caso, para as licitantes, qualquer direito à indenização, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

14.7 No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização da Concorrência, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

14.8 Os casos omissos relacionados a este certame, serão resolvidos pela Comissão Especial de Licitação, à luz da legislação em vigor, da jurisprudência e da doutrina aplicável à espécie.

14.9 Caso a CONTRATADA se recuse a executar os serviços propostos ou venha a fazê-lo fora das especificações estabelecidas, o Gestor do Contrato poderá, independentemente de qualquer aviso ou notificação, rescindir o contrato e optar pela convocação dos demais Licitantes na ordem de classificação.

14.10 Fica assegurado à Entidade de Licitação o direito de:

14.10.1 adiar a data de abertura das propostas da presente Licitação, dando conhecimento aos interessados, notificando-se, por escrito, às Licitantes que já tenham retirado o Edital, com a antecedência de pelo menos 24 (vinte e quatro) horas, antes da data inicialmente marcada.

14.10.2 alterar as condições deste Edital ou qualquer documento pertinente a esta Concorrência, fixando novo prazo, não inferior a 30 (trinta) dias, para a abertura das propostas, a contar da publicação das alterações.

14.11 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente, não previsto neste edital, que impeça a realização do certame na data marcada, a Sessão será automaticamente transferida para o dia útil seguinte, no mesmo horário e local, desde que não haja comunicação em contrário.

14.12 É facultada à Comissão, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

14.13 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

14.14 Integram o presente Edital, independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Modelo de Declaração para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte;

Anexo III – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;

Anexo IV – Modelo de Declaração de Cumprimento do artigo 7º, XXXIII da CF/88;

Anexo V-A - Declaração de Conhecimento das Condições do Local, ou V-B Declaração de Vistoria.

Anexo VI – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta;

Anexo VII – Termo de Desistência Recursal;

Anexo VIII – Modelo para Apresentação da Proposta de Preços;

Anexo VIII-A – Modelo para Apresentação anexa a Proposta de Preços - Composição dos Custos das Refeições, Lanches;

Anexo IX – Termo de Nomeação de Preposto;

Anexo X - Minuta do Termo de Concessão/Contrato;

Anexo XI – Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental.

14.15 Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o Foro da Justiça Federal Seção Judiciária do Espírito Santo, com exclusão de qualquer outro.

12.10 O Edital e seus Anexos estarão disponíveis nos sites www.comprasgovernamentais.gov.br e www.ifes.edu.br (aba licitações) e também poderão ser solicitados pelo e-mail: clc.gr@ifes.edu.br. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

12.11 As situações não previstas neste Edital, inclusive as decorrentes de caso fortuito ou de força maior, serão resolvidas pela Comissão Especial de Licitação ou pela autoridade competente, desde que pertinentes com o objeto desta licitação e observada a legislação.

12.12 O presente Edital, o Termo de referência, bem como a Proposta da Licitante, integrarão o Contrato independentemente de transcrição.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS GUARAPARI

Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Aeroporto, Guarapari, ES – 29.211-625

Tel. (27) 3261-9900

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA FÍSICA** pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo - *Campus* Guarapari, situado a Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Aeroporto, Guarapari, ES – 29.211-625, visando à **instalação de lanchonete (venda de lanches) e restaurante (refeição produzida ou transportada, servida na modalidade refeição)** por meio de Concessão de Espaço Físico para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes.

1.2 O espaço destinado à concessão de uso corresponde a aproximadamente 45,00 m², com valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de R\$ **973,00 (novecentos e setenta e três reais)**.

1.3 A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da CONCORRÊNCIA PÚBLICA, do tipo **“menor preço” de refeição**, sob o regime de Empreitada por Preço Global **"MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO DE ITENS"**, 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 nº 8.666/93, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Justifica-se o presente termo de referência pela necessidade de dotar o *Campus* Guarapari de um local apropriado e seguro para oferecer lanches e refeições de qualidade, com baixo custo, para seus alunos, servidores, estagiários, terceirizados e visitantes.

O *Campus* está localizado em uma área que não possui lanchonetes e restaurantes em seu entorno, o que dificulta o processo de alimentação para os alunos que, de modo geral, passam o dia inteiro no *Campus*, envolvidos com atividades de ensino, pesquisa e extensão. Desse modo, é relevante que o *Campus* possua em suas dependências um espaço que forneça alimentação de qualidade e preço justo.

Considerando que Guarapari está localizada na região metropolitana de Vitória, muitos servidores que trabalham no *Campus* residem em outros municípios e, em função disso, precisam fazer suas refeições no *Campus*, uma vez que no entorno não existem opções.

Além do exposto, a gestão do *Campus* entende que existe a necessidade de oferecer aos alunos, servidores e visitantes, a possibilidade de fazerem suas refeições em condições higi-

ênico-sanitárias adequadas, nutricionalmente balanceadas, com baixo custo, contribuindo com a saúde e bem-estar de todos.

Para esse fim, o *Campus* oferecerá um espaço, conforme metragem informada neste Termo, a ser ocupado mediante processo licitatório, com a finalidade de exploração da venda de lanches, venda de produtos alimentícios e alimentação produzida ou transportada.

3 OBJETIVO

3.1 O Objetivo da contratação é o de garantir refeições com preços/custos acessíveis, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade escolar e visitantes do Ifes, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica.

3.2 O Objetivo da implantação da lanchonete é complementar as necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica, durante e nos intervalos das principais refeições.

4 CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de lanches e refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e transporte de refeições.

4.2. O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte e pessoal serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

4.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter na área destinada a lanchonete do *Campus* Guarapari, pessoal necessário para as atividades de produção, recebimento e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos e utensílios.

4.3. A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

4.3.1 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

4.3.2 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

4.3.3 O transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o de distribuição deverá ser feito em recipientes térmicos, hermeticamente fechados, tipo “hot Box, iso Box” ou equivalentes, condizentes com a exigência da vigilância sanitária, mantendo a alimentação em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas, no caso de a refeição não ser produzida na lanchonete da contratada;

4.3.4 Manter formulários para registro de temperatura dos alimentos na saída da empresa, e na chegada no restaurante do *Campus* Guarapari;

4.3.5 Manter amostras de cada preparação em embalagem determinada pela legislação, por 72h após o preparo;

4.3.6 Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de per captas alimentares em anexo, e procedimentos de segurança e higiene adequados;

4.3.7 Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONCEDENTE, bem como fornecimento do material de limpeza do tipo: detergente, álcool, panos descartáveis de limpeza, etc;

4.3.8 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer em comodato os seguintes equipamentos e utensílios para o restaurante do *Campus* Guarapari: - pratos em louça branca para refeição e para sobremesa; talheres em inox; utensílios de servir (concha, colher, escumadeira, etc., em inox), em quantidade suficiente para atender à demanda do serviço, com reposição dos mesmos sempre que haja necessidade, por desgaste próprio do uso;

4.4 Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverá ser realizada no espaço destinado para este fim nas dependências da CONCESSIONÁRIA e sob a supervisão de um responsável técnico formado em Nutrição com registro atualizado no Conselho Profissional da Região em que atua.

4.5 A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a lanchonete no espaço destinado para tal, no *Campus* Guarapari-ES.

4.6 A CONCESSIONÁRIA disponibilizará mesas e cadeiras plásticas para o refeitório/lanchonete suficientes para atender a demanda ficando sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a reposição dessas em caso de danos ou extravio.

4.7. A CONCEDENTE deverá apresentar cardápio mensal para aprovação do fiscalizador de contrato da prestação de serviço de alimentação.

4.8 Os uniformes e EPIs serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

5 DA PRODUÇÃO/TRANSPORTE

5.1 Produção

5.1.1 Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverá ser realizada no espaço destinado para este fim nas dependências da CONCEDENTE localizada à Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Aeroporto, Guarapari, ES – 29.211-625. Caso a refeição seja transportada, a mesma deverá ser preparada em área destinada a este fim de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA e sob a responsabilidade da CONTRATADA.

5.1.2 A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a lanchonete/refeitório no espaço destinado para tal fim.

5.1.3 O *Campus* não dispõe de equipamentos e utensílios para confecção e distribuição dos alimentos. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA dispor de todos o material, equipamento e pessoal necessário para o fiel cumprimento do contrato.

5.1.4 Será ainda de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA providenciar a instalação e armazenamento de gás conforme as normas legais vigentes.

5.1.5 Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA providenciar a instalação de equipamentos de controle fiscal, para emissão de cupom fiscal.

5.2 Do transporte

5.2.1 Transportar as refeições e recicláveis (copos e colheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.

5.2.2 Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas.

5.2.3 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo CONTRATANTE.

5.2.4 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS-15/91, de 07.11.91, e CVS5/13, de 19/04/2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação.

5.2.5 Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS15/91, de 07.11.91 com alterações introduzidas pelas Portarias CVS5/13, de 19/04/2013.

5.2.6 Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições.

5.2.6.1 Manter a regulagem dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e na redução de emissões de gases do efeito estufa, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislação vigente.

5.2.6.2 implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

5.2.6.3 manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores dos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigentes, normas brasileiras aplicáveis e recomendação dos manuais de proprietários e serviços do veículo;

5.2.6.4 Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos;

5.2.6.5 O sistema de refrigeração do veículo de transporte de alimentos ou refeições deve estar rigorosamente em boas condições de funcionamento e higiene, bem como adequadamente ajustado para a manutenção da qualidade dos alimentos transportados;

5.2.6.6 Verificar periodicamente nos veículos, o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado.

5.2.7 – Higienização

5.2.7.1 Atender o que dispõe a Portaria CVS5/13, de 19/04/2013 quanto aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos.

5.2.7.2 Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

5.2.7.3 Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.2.7.4 O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfetantes domissanitários.

5.2.7.5 A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;

5.2.7.6 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

5.2.7.7 Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da CONTRATADA.

5.2.8 - Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

5.2.8.1 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

5.2.8.2 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 que institui a política nacional de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010; naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

5.2.8.3 Apresentar, quando solicitado, cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras no 07 e 09, da Portaria

nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

5.2.8.4 Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

5.2.9 - Situações de Emergência

5.2.9.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

5.3 Condições gerais

5.3.1 Para a execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

5.3.1.1 programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.3.1.2 elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal;

5.3.1.3 aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;

5.3.1.4 controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.3.1.5 armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.3.1.6 pré-preparos e cocção da alimentação;

5.3.1.7 coleta diária, nas dependências da CONCESSIONÁRIA, de amostras da alimentação preparada;

5.3.2 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

5.3.3 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

5.3.4 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

5.3.5 Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida.

5.3.6 A operacionalização, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo CONCEDENTE deverão ser supervisionados pela CONCESSIONÁRIA, acompanhada por um representante da CONCEDENTE de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

5.3.7 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONCESSIONÁRIA, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria CVS 5/13, de 19/04/2013.

5.3.8 Complementarmente recomenda-se que a CONCESSIONÁRIA elabore manuais de boas práticas para cada atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:

5.3.8.1 controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;

5.3.8.2 controle de situações de risco à saúde do empregado;

5.3.8.3 controle de situações de risco ao meio ambiente;

5.3.8.4 obrigatoriedade de informação ao consumidor;

5.3.8.5 controle de resíduos sólidos recicláveis;

5.3.8.6 relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável;

5.3.9 Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pela CONCESSIONÁRIA, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

6 DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

6.1 O horário de funcionamento previsto para a lanchonete/restaurante deverá ser de segunda a sexta-feira das 7h00min às 21h00min e aos sábados letivos das 7h00min às 14h00min. O horário para servir o almoço deverá ser das 11h00min às 14h00min.

6.2 O horário de funcionamento do Restaurante e da Lanchonete poderá ser alterado, por determinação da CONCEDENTE, a critério da Direção do *Campus*, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

6.3 Havendo demanda previamente manifestada de usuários, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA a distribuição da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa da Administração do *Campus* com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

7 PÚBLICO A SER ATENDIDO

7.1 O público estimado do *Campus* para os próximos anos 5 anos será de:

	Quantidades Estimadas			
	2017	2018	2019	2020
Alunos	900	950	1000	1050
Servidores	100	110	120	120
Terceirizados	20	20	25	25
Total	1020	1080	1145	1195

Obs: As quantidades acima são apenas uma projeção estimada do crescimento do Campus, portanto não garante remuneração mínima ao CONTRATADO.

7.2 A quantidade de refeições a serem servidas no restaurante poderá ser variável, pelas próprias características do calendário.

7.3 A CONCEDENTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, cabendo à CONCESSIONÁRIA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

8 DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

8.1. O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de R\$ 973,00 (novecentos e setenta e três reais). O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR
01	Concessão onerosa de uso de área física	Concessão	01	R\$973,00

8.2. O valor de referência corresponde à avaliação feita por profissional do quadro do Ifes conforme as normas vigentes.

8.3. O pagamento do valor do uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel) devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

8.4. A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a Diretoria de Administração do *Campus*.

8.5. Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONCEDENTE.

8.5.1. 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 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

8.5.2. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93.

8.5.3. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

8.6. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

8.6.1. A 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 pela Administração do *Campus*.

8.6.2. 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 *Campus* ou por dispositivo legal.

8.7. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.

8.8. Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço.

8.8.1. Para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula: $D = (R/M) \times 100$. onde: D = % de redução na concessão onerosa no mês de recesso. R = nº refeições servidas no mês de recesso. e M = média de refeições servidas nos meses sem recesso.

8.8.2. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Diretoria de Administração, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento do pedido.

8.9. Serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma a ligação dos mecanismos e o pagamento, mediante depósito em conta do Ifes - *Campus* Guarapari, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para o Ifes - *Campus* Guarapari.

9. OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA

9.1 A CONCESSIONÁRIA deve oferecer almoço em sistema de **REFEIÇÃO** (tipo Prato Feito - “PF”), utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos duralex transparente, bem como uma opção de **LANCHE** que deverá ser disponibilizado a todos os usuários do Restaurante Institucional com preço máximo estipulado conforme a proposta vencedora do certame.

9.2 Valores máximos unitários da refeição/lanche:

GRUPO	Item	Descrição	Unid.	Quant.*	Preço unitário Máximo
I	*01	Refeição	Un.	1	R\$ 25,75
	**02	Lanche	Un.	1	R\$ 9,70
Total do Grupo					R\$ 35,50

* O item 01 é uma refeição e poderá ser servido pelo funcionário da Concessionária em prato (padrão do estabelecimento), valor fixo para subsidiados.

** O item 02 é um lanche que será fornecido na cantina/restaurante de acordo com a disponibilidade da CONCESSIONÁRIA, valor fixo para subsidiados.

OBS: Os produtos comercializados pela lanchonete deverão estar em conformidade com os preços praticados no mercado.

Os itens 01 e 02 foram agrupados em função da similaridade entre si buscando facilitar o processo de contratação dos mesmos sem inviabilizar a concorrência por parte dos fornecedores, não comprometendo a competitividade do certame, e ainda como forma mais segura e vantajosa para a administração, visando facilitar a fiscalização e gerenciamento do contrato e a padronização do serviço.

9.2.1 A Empresa deverá apresentar uma planilha de custo e formação de preços para demonstrar a composição do preço unitário de cada item (refeição e lanche).

9.2.2 Poderá haver diligência para a comprovação da capacidade de execução dos serviços com base no preço apresentado.

9.3 A CONCEDENTE pagará à CONCESSIONÁRIA o valor integral ou parcial da refeição consumida por aluno assistido por programa de permanência da instituição.

9.4 Os preços das refeições servidas no Restaurante Institucional poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), publicado pela Fundação Getúlio Vargas, previamente aprovado pela COGRL, em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula: $R = V(I - I_0 / I_0)$, onde: R = é o valor do reajuste procurado. V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado. I = é o Índice relativo ao mês do reajuste. e I_0 = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

9.5 Os preços máximos dos produtos comercializados na lanchonete devem ser inferiores ou até o limite dos preços praticados no mercado local, mediante apresentação de justificativa fundamentada pela CONCESSIONÁRIA, sob pena de impossibilidade de comercialização na lanchonete, cuja autorização fica a critério da Direção do *Campus*.

9.6 Os preços dos produtos da lanchonete poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado realizada pela CONCESSIONÁRIA, e será submetido à aprovação da Direção do *Campus*, obedecida a legislação de proteção ao consumidor.

9.7 A Tabela de preços de todos os produtos da lanchonete e das refeições/lanches pré-definidos do Restaurante Institucional deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.

9.8 Ficará sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONCEDENTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

10 DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

10.1 Obrigações da CONCESSIONÁRIA

10.1.1 Quanto à qualificação técnica

10.1.1.1 Apresentar ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 100 (cem) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONCEDENTE.

10.1.1.2 Certidão de REGISTRO E/OU INSCRIÇÃO DA LICITANTE E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO JUNTO AO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS competente.

10.1.1.3 Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente ou contratação de pessoa jurídica em assessoria e consultoria em Nutrição, na data da abertura das propostas, PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR RECONHECIDO PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação.

10.1.1.4 A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação, sendo na condição de sócio, de contrato social e sua última alteração, diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima. Se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

10.1.1.5 A COMPROVAÇÃO DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO PROFISSIONAL indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas na neste Termo.

10.1.1.6 Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta Concorrência.

10.1.1.7 A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como o transporte e entrega das refeições ao CONCEDENTE, observado o estabelecido nos itens a seguir:

10.2 Dependências e instalações físicas

10.2.1 Dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do contrato, conforme legislação vigente.

10.2.2 Adequação, Manutenção e reparos

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

10.2.2.2 As benfeitorias essenciais, desde que autorizadas pela Concedente, poderão ser descontadas do valor do aluguel no mês subsequente após a conclusão dos serviços mediante apresentação de documento hábil que comprove os custos e a realização dos mesmos.

10.2.2.3 Entende-se por benfeitorias essenciais aquelas imprescindíveis à prestação dos serviços.

10.2.2.4 As benfeitorias essenciais autorizadas deverão ser realizadas, obrigatoriamente, pela Concessionária que será responsável pela contratação da mão de obra, sendo o valor descontado no aluguel referente aos insumos e à mão de obra.

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

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

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

10.2.2.8 A manutenção do espaço e reparos de caráter comum e rotineiro serão de responsabilidade e correrão às custas da Concessionária, devendo ser autorizadas previamente pela Concedente e mantidos os mesmos padrões de materiais e equipamentos utilizados.

10.3 - Equipe de Trabalho

10.3.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

10.3.2 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

10.3.3 Apresentar ao CONCEDENTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

10.3.4 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

10.3.5 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

10.3.6 Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05.

10.3.7 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

10.3.8 A CONCESSIONÁRIA deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

10.3.9 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.

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

10.3.11 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição. Caso necessário, tal número será estabelecido pelo Ifes.

10.3.12 Os empregados deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, calçado fechado/tênis, luvas, máscaras, toucas e demais que se fizerem necessários.

10.3.13 É vedada a contratação de funcionários que sejam cônjuges, parentes ou afins até o 3º grau de servidores deste órgão que exerçam cargo em comissão ou função de confiança, consoante Art. 7º do Decreto nº7.203 de 04 de junho de 2010.

10.3.14 O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

10.4 - Padrão de Alimentação

10.4.1 Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

10.4.2 Elaborar cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal, submetendo à apreciação do CONCEDENTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do CONCEDENTE, mediante justificativa da CONCESSIONÁRIA.

10.4.3 Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas e demais relacionados a outras culturas étnico-religiosas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

10.4.4 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos usuários, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos usuários possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.

10.4.5 Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do CONCEDENTE.

10.4.6 Atender as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica, com ciência do Setor responsável no *Campus*.

10.4.7 Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

10.4.8 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7°C;

10.4.9 Coletar diariamente em suas dependências amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e **lacrados**, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

10.4.10 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

10.4.11 Destinar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

10.4.12 Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se inclusive as condições ambientais ótimas de estocagem.

10.4.13 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, observadas

ainda as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e prazo de validade dos mesmos.

10.4.14 Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

10.4.15 Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pelo CONCEDENTE, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue no dia.

10.4.15 Disponibilizar junto ao Balcão de oferta de refeições/lanche a composição do prato(peso) ou seja, o porcionamento a ser servido.

10.5 - Transporte

10.5.1 Transportar as refeições e recicláveis (copos e colheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.

10.5.2 Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas.

10.5.3 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo CONCEDENTE.

10.5.4 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS-15/91, de 07.11.91, e CVS5/13, de 19/04/2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação.

10.5.5 Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS15/91, de 07.11.91 com alterações introduzidas pelas Portarias CVS5/13, de 19/04/2013.

10.5.6 Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições.

10.5.6.1 Manter a regulação dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e na redução de emissões de gases do efeito estufa, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislação vigente.

10.5.6.2 implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

10.5.6.3 manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores dos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigentes, normas brasileiras aplicáveis e recomendação dos manuais de proprietários e serviços do veículo;

10.5.6.4 Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidoras à atmosfera.

10.5.6.5 Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos;

10.5.6.6 O sistema de refrigeração do veículo de transporte de alimentos ou refeições deve estar rigorosamente em boas condições de funcionamento e higiene, bem como adequadamente ajustado para a manutenção da qualidade dos alimentos transportados;

10.5.6.7 Verificar periodicamente nos veículos, o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado.

10.6 – Higienização

10.6.1 Atender o que dispõe a Portaria CVS5/13, de 19/04/2013 quanto aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos.

10.6.2 Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

10.6.3 Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

10.6.4 O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfetantes domissanitários.

10.6.5 A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONCESSIONÁRIA;

10.6.6 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

10.6.7 Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do CONCEDENTE ou da CONCESSIONÁRIA e acompanhamento por responsável da CONCESSIONÁRIA.

10.7 - Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

10.7.1 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONCEDENTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

10.7.2 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do CONCEDENTE relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 12.300, de 16 de março de 2006 que institui a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto nº 54.645, de agosto de 2009; cumulada com a Lei nº 13.798, de 9 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas –

PEMC, regulamentada pelo Decreto nº55.947, de 24 de junho de 2010, naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

10.7.3 Apresentar, quando solicitado, cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras no 07 e 09, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

10.7.4 Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

10.8 - Situações de Emergência

10.8.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

10.9 Suplementares

10.9.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

10.9.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

10.9.3 Comunicar ao CONCEDENTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o CONCEDENTE em seus processos.

10.10 Responsabilidade Civil

10.10.1 A CONCESSIONÁRIA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONCEDENTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONCEDENTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

10.11 Quanto à execução dos serviços:

10.11.1 Iniciar a execução do serviço em até 90 (noventa) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior.

10.11.2 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e

trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

10.11.3 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

10.11.4 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados, exceto as benfeitorias realizadas no imóvel para adequações no espaço utilizado.

10.11.5 A CONCESSIONÁRIA deverá abastecer os banheiros dos seus funcionários e dos seus usuários com papel toalha descartável não reciclado, papel higiênico, sabonete líquido e álcool 70% para higienização final. Os mesmos deverão ser equipados com lixeiras com tampa acionada por pedal. Quando não for disponibilizado álcool 70%, o sabonete líquido deverá ser antisséptico.

10.11.6 Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico. As mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

10.11.7 Durante todo o horário de distribuição das refeições, as pias de higienização de mãos dos usuários dos restaurantes deverão estar abastecidas com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos e sabonete líquido.

10.11.8 A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.

10.11.9 Cabe à CONCESSIONÁRIA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Ifes, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros, adquirir matéria-prima de primeira qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da CONCEDENTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

10.11.10 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, quando solicitado pela Administração, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também, semestralmente, uma avaliação direta do Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA com os usuários, durante o período letivo, em todos os turnos de funcionamento. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 75% por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos

cardápios futuros. A CONCESSIONÁRIA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.

10.11.11 Serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de água, energia elétrica, internet e telefone cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma a ligação dos mecanismos e o pagamento, mediante depósito em conta do Ifes, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a CONCEDENTE.

10.11.12 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e deve fazer uso da coleta seletiva de lixo.

10.11.13 É dever da CONCESSIONÁRIA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

10.11.14 A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

10.11.15 O RESTAURANTE somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONCESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a CONCEDENTE totalmente isenta dessas responsabilidades.

10.11.16 O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 01 (uma) vez a cada 06 (seis) meses, nos espaços destinados ao Restaurante e à Lanchonete, quando for o caso, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a CONCEDENTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização.

10.11.17 A potabilidade da água utilizada deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

10.11.18 O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONCESSIONÁRIA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização. Os mesmos procedimentos são esperados para a higienização da caixa de gordura.

10.11.19 Durante a execução do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à

legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCESSIONÁRIA e autoridades sanitárias.

10.11.20 As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONCEDENTE.

10.11.21 Se comprovado que os alimentos estão impróprios para o consumo, ou se os laudos indicarem equipamentos, utensílios ou pessoal com características de higienização inadequada, as despesas ficarão sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das sanções constantes do contrato.

10.11.22 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, à CONCEDENTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral e parcial.

10.11.23 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído no restaurante, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.

10.11.24 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

10.11.25 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF e demais órgãos de controle.

10.11.26 É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

11 Das Obrigações da CONCEDENTE

11.1 Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.

11.2 Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

11.3 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora.

11.4 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

11.5 Autorizar a CONCESSIONÁRIA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

11.6 Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de prestação dos serviços, mediante cadastro dos funcionários junto ao setor competente da CONCEDENTE.

11.7 Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONCESSIONÁRIA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

11.8 Fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral e parcial da refeição, proceder com a checagem dos quantitativos informados pela CONCESSIONÁRIA, através de sistema próprio de controle a ser desenvolvido, e proceder com o pagamento à CONCESSIONÁRIA dos valores correspondentes ao subsídio.

11.9 Verificar a regularidade da CONCESSIONÁRIA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta *on-line*, antes de cada pagamento.

11.10 Fixar em local visível na área do restaurante/lanchonete, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

11.11 Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização.

11.12 Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

11.13 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONCEDENTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

11.14 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido.

11.15 Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.

11.16 Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas.

12 ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

12.1 Cardápios e Distribuição das Refeições

12.1.1 Da Composição do Cardápio

O cardápio básico diário do almoço deverá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANT. MÍNIMA
	Acompanhamentos ¹	Arroz branco	Opcional	200g
		Arroz integral	Opcional	200g
		Feijão (preto ou de cor) – opção: Lentilha	Opcional	80 a 120g

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃOSECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS GUARAPARI

Almoço	Prato principal ²	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	120 a 150g
		Prato a base de proteína de soja/ovos/omelete	Porcionado	80 a 120g
	Guarnição ³	Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos, massas, cereais	Porcionado	50 a 80g
	Saladas ⁴	Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Opcional	50 a 80g
	Sobremesa ⁵	Sobremesa: fruta ou doce	Porcionado	50g
	Suco	In natura	Porcionado	200ml

12.1.2 Da especificação dos pratos**12.1.2.1 Acompanhamentos:**

- a) Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e parboilizado. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.
- b) Feijão: preto tipo 1 (um): oferecido 4 (quatro) vezes na semana.
- c) Feijão de cor: tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um).
- d) As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar, respectivamente.
- e) as sobremesas e os sucos poderão ser porcionados pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA.

12.1.2.2 Prato Principal (almoço):

O prato principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, de panela.	180 g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhado, frito.	180 g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne	160 g	03 vezes/mês
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	260 g	02 vezes/mês

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃOSECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS GUARAPARI

FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanese	160 g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanese, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	260 g	03 vezes/mês
SUÍNA SEM OSSO	Lombo	Assado, com molho	160 g	01 vezes/mês
SUÍNA COM OSSO	Carré / Costelinha	Assado, grelhado, de panela.	260 g	01 vezes/mês
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g	03 vezes/mês
	Postas de peixe	Frito, ensopado	160 g	01 vez/mês
MISTO	Salsichão / charque, lingüiça Toscana / lingüiça comum / calabresa	Assado	180 g	01 vez/mês

Observações:

- I. O per capita de carne se refere ao alimento cru.
- II. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- III. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.
- Iç. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- ç. Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Espírito Santo ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Opção:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, bolinho, Bife com legumes.	150 g hidratado	Diariamente

Observações:

A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido.

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

12.1.2.3 Guarnição:

12.1.2.3.1 A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela CONCESSIONÁRIA.

12.1.2.3.2 As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

12.1.2.3.3 As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da CONCESSIONÁRIA, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos.

12.1.2.3.4 Nos meses de junho, julho e agosto, a guarnição poderá ser substituída por sopa de legumes, desde que autorizada pela CONCEDENTE, em até 02 (duas) vezes na semana.

12.1.2.3.5 Nos meses de junho e julho a guarnição poderá ser substituída por comidas típicas de festas caipiras (típico da região).

12.1.2.4 Saladas:

12.1.2.4.1 Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:

a) Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.

b) Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.

12.1.2.4.2 As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.

12.1.2.4.3 Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da CONCESSIONÁRIA.

12.1.2.4.4 As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à CONCEDENTE, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.

12.1.2.4.5 As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana, na mesma refeição.

12.1.2.5 Sobremesas:

12.1.2.5.1 Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações:

Pudins (pão, leite, laranja, clara, pudim tipo flan), cremes, mousses, gelatinas, tortas, compotas, arroz doce, sagu é preparado com suco de uva.

Doces em pasta: abóbora, abóbora com coco, coco c/ abacaxi, batata doce, de leite, de figo, mamão ralado, banana, etc.

Doces industrializados adequadamente embalados para comercialização (pé-de-moleque, pé-de-moça, geléia, bananada, mariola, etc).

Doces de corte: goiabada, Romeu e Julieta, marmelada, figo, marrom glacê.

Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.

Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssego, bergamota, pêra, uva.

Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.

12.1.2.5.2 Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada:

1. Frutas: 03 (três) vezes na semana e doces: 02 (duas) vezes na semana (1ª e 3ª semanas)
2. Frutas: 02 (duas) vezes na semana e doces: 03 (três) vezes na semana (2ª e 4ª semanas)
- 3.

12.1.2.3 Da Composição do Cardápio

O cardápio básico diário do lanche deverá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANT. MÍNIMA
Lanche	Acompanhamentos	Manteiga / margarina	Porcionado	8 a 10 g
		Queijo / mortadela / apresentado	Porcionado	20 a 30g
		Ricota/geléia	Porcionado	10 a 20g
	Principal	Pães: francês / doce / de ervas /de forma / batata	Porcionado	50g
		Bolos / biscoitos / roschas / bolachas / assados	Porcionado	30 a 50g
	Leite	Puro / com café / com sabores	Porcionado	150 a 200ml
	Café	In natura	Porcionado	50 a 100ml
	Suco	In natura	Porcionado	150 a 250ml

12.1.3 Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios:

12.1.3.1 O Valor calórico para as refeições, terá como referência o preconizado na Resolução FNDE, n 26 de 17 de junho de 2013.

12.2 Do Funcionamento da Lanchonete.

12.2.1 Poderá ser oferecida pela CONCESSIONÁRIA maior variedade de produtos, além dos itens descritos no Anexo I-C – Lista Mínima de Produtos a serem Comercializados, mediante autorização da CONCEDENTE.

12.2.2 Dos preços:

- Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível.
- A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer critérios de preço dos produtos a serem comercializados, fixados em comum acordo com a concedente e não superiores aos praticados no comércio local.
- Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

12.2.3 Das normas higiênico-sanitárias:

12.2.3.1 O serviço de lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA.

12.2.3.2 Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do Restaurante Institucional devem ser cumpridas no serviço de Lanchonete.

12.2.3.3 A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser diária.

12.2.3.4 A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a execução do Controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado no restaurante.

12.2.3.5 Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

12.2.4 Das normas gerais de funcionamento da Lanchonete:

12.2.4.1 Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que deverá dispor de um número adequado e suficiente de empregados para a perfeita execução dos serviços.

12.2.4.2 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais.

12.2.4.3 A CONCESSIONÁRIA deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete.

12.2.4.4 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento.

12.2.4 .5 Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

12.2.4 .6 Na lanchonete é expressamente proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos, comercializar bebidas alcoólicas, e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

13 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a **CONCESSIONÁRIA** que:

13.1.1 Inexecutar total ou parcialmente o Contrato.

13.1.2 Apresentar documentação ou declaração falsa.

13.1.3 Comportar-se de modo inidôneo.

13.1.4 Cometer fraude fiscal.

13.1.5 Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.

13.1.6 Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta.

13.1.7 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.

13.1.8 Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade.

13.1.9 Ensejar o retardamento da execução do certame.

13.2. Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas e erros de execução, a CONCEDENTE poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

13.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

13.2.2 Multa de até:

13.2.2.1 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante.

13.2.2.2 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto.

13.2.2.3 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CONCEDENTE sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das indenizações cabíveis.

13.2.2.4 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo.

13.2.2.5 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços.

13.2.2.6 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONCEDENTE.

13.2.2.7 O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

13.2.3 Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONCEDENTE, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

13.2.4 suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE. e,

13.2.5 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a CONCEDENTE que aplicou a penalidade.

13.3 Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente.

13.4 Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa. observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999.

13.5 A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas.

13.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período.

13.7 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

14 VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

14.2 O início das atividades se dará em até 90 (noventa) dias corridos da data de solicitação formal da CONCEDENTE.

14.2.1 Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título.

14.3 Dentro de 90 (noventa) dias de antecedência para o término da contratação, a CONCEDENTE realizará minucioso levantamento de dados, através dos relatórios

periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e adequação dos preços e valores praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens e viabilidade da renovação para a CONCEDENTE.

14.4 Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade.

15 DA VISTORIA

15.1 As empresas interessadas em participar do processo licitatório poderão fazer uma vistoria prévia no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições existentes, das exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, e adquiram parâmetros para elaboração das propostas, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.

15.2 O agendamento da vistoria deverá ser realizado por meio do e-mail: clc.gr@ifes.edu.br.

15.3 A vistoria deverá ser executada em até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário de início do ato licitatório (horário de Brasília) e será acompanhada por um servidor designado pela CONCEDENTE, que será responsável pela emissão do TERMO DE VISTORIA, documento que demonstra que a empresa licitante está ciente de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações.

15.4 A licitante deverá apresentar Declaração de Conhecimento das Condições do Local ou Declaração de Vistoria devidamente assinado por seu representante legal.

16 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

16.2 A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos.

16.3 O foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem da presente contratação será o da Justiça Federal no Espírito Santo, na Seção Judiciária de Vitória/ES.

16.4 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 8.666/93, a Lei nº 8.987/95 e demais normas aplicáveis.

16.5 Constituem parte integrante deste Termo os seguintes anexos:

Anexo I-A – Referências Bibliográficas

Anexo I-B – Levantamento fotográfico do espaço

Anexo I-C – Lista Mínima de produtos a serem comercializados

Anexo I-D – Avaliação de Satisfação dos Usuários

Anexo I-E – Sugestão de Cardápio

Anexo I-F – Relação/Sugestão de alimentos a serem utilizados no almoço (cru e limpo)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS GUARAPARI

ANEXO I-A – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LEGISLAÇÃO

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998.** Aprovar o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria MS nº 1.428, de 26 de Novembro de 1993.** Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 380/2005.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 378/2005.** Dispões sobre o registro e cadastro de pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 510/2012.** Dispõe sobre o registro, nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, de atestados para comprovação de aptidão para o desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição e dá outras providências.

Governo do Estado do Espírito Santo. **Lei 4317/90.** Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.

Governo do Estado do Espírito Santo. **Portaria nº 78/2009** Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 6.** Equipamento de Proteção Individual – EPI.

Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 7.** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO.

Portaria Interministerial nº 66, DE 25 DE Agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT.

ANEXO I-B – LEVANTAMENTO FOTOGRÁFICO DO ESPAÇO

Foto 1: Área para caixa.



Foto 2: Área externa



Foto 3: Área de atendimento



Foto 4: Cozinha



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS GUARAPARI

Foto 5: Banheiro



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS GUARAPARI

Foto 6: Produção/depósito



ANEXO I-C – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS

ITEM	PRODUTO
BEBIDAS	
01	Achocolatado – caixa 200ml
02	Água mineral com/sem gás – garrafa 500ml
03	Bebidas isotônicas - garrafas
04	Bebidas à base de soja
05	Café com leite - xícara
06	Café preto comum e/ou expresso - xícara ou copo descartável
07	logurtes – copos
08	Sucos naturais ou artificiais (diversos sabores)- copo 300 ml- mínimo de três sabores cada
LANCHES	
09	Barra de cereais
10	Biscoitos diversos
11	Bolos – diversos sabores – fatias 160g
12	Coxinha comum
13	Doces: brigadeiro, bombom recheado, chocolate
14	Empada - sabores
15	Frutas diversas – ao menos, 3 tipos.
16	Mini pizza
17	Misto quente
18	Pão de queijo
19	Pastel comum – assado e frito
20	Picolés e sorvetes – sabores diversos
21	Risoles
22	Salada de frutas
23	Salgados assados
24	Sanduíche natural – frango, atum
25	Xis, Queijo Quente, Pão na chapa com margarina.

ANEXO I-D – MODELO DE AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS
AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE INSTITUCIONAL

Campus: _____

Data: ___/___/___

Refeição avaliada: () Almoço

Marque com um x os quesitos a serem avaliados considerando entre 0 (zero) para péssimo a 10 (dez) para ótimo.

ITEM AVALIADO	AVALIAÇÃO										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Apresentação dos pratos											
Variedade do cardápio											
Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)											
Sabor do prato principal (carne)											
Sabor do complemento (massas, legumes)											
Sabor das saladas											
Sabor do suco											
Sabor da sobremesa											
Temperatura da carne, arroz, feijão e complemento											
Temperatura das saladas, sobremesa e suco											
Tamanho da porção de carne											
Atendimento pelos funcionários											
Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)											
Higiene dos sanitários											
Temperatura do ambiente											
Tempo de espera no buffet											
TOTAL DE PONTOS											
CLASSIFICAÇÃO FINAL	_____ %		QUALIDADE: _____								
Observação:											

QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: 90 % ou mais de satisfação

BOM: de 75% a 89,9%

REGULAR: de 50% a 74,9%

RUIM: de 40% a 49,9%

PÉSSIMO: menor que 40%

Anexo I-E – Sugestão de Cardápio

Preparação	Opções	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Entrada	01 tipo de folhoso ou verdura crua e 01 a 02 tipos de legumes, grãos ou leguminosas cozidos e/ ou crus. Pode acrescentar fruta (opcional)	Almeirão com seleta de legumes	Alface ao vinagrete cenoura crua ralada	Alface Tabule	Couve beterraba cozida	Acelga, tomate e couve-flor
Prato Principal 1 opção	Carne grelhada, assada, cozida, com legumes e empanada ou preparação protéica*	Bife suíno grelhado	Strogonoff de frango	Bife bovino de panela	Lasanha de frango	Carne moída com batata e cenoura
Prato Principal 2 opção	Prato à base de proteína de soja/ovos/omelete	Bife de carne de soja grelhado ovos mexidos	Almôndegas de carne de soja ao molho de tomate ovos cozidos	Carne de soja refogada com tomate ovos fritos	Panqueca recheada com carne de soja omelete	Bolinhos de carne de soja empanados ovos mexidos
Guarnição	À base de legume, folhoso ou verdura, cereal, farináceo ou massa	Polenta	Batata Sauté	Purê de abóbora	-	Macarrão espaguete ao alho e óleo
Arroz branco e integral	Simple ou com legumes	simple	simple	simple	simple	simple
Feijão	Simple em grãos, batido, tutu ou feijoada (neste caso entra como guarnição também)	simple	simple	simple	simple	simple

Sobremesa	Fruta da estação ou gelatina, flan ou doce caseiro à base de fruta ou legume (doce de mamão, abóbora, batata doce...)	laranja	Gelatina	Melão	Melancia	Mamão
Suco ou Refresco**	De polpa ou da fruta	uva	Tangerina	Laranja	Caju	Limão

*Preparação Protéica: Lasanha, panqueca, macarronada com molho de carne, feijoada, torta de frango, por exemplo.

**Suco: Concentração maior de suco em relação à água; Refresco: Diluição em partes iguais do suco da fruta com a água.

Preparação	Opções	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Entrada	01 tipo de folhoso ou verdura crua e 01 a 02 tipos de legumes, grãos ou leguminosas cozidos e/ ou crus. Pode acrescentar fruta (opcional)	Rúcula tomate c/ grão de bico	Alface couve-flor cozido	Almeirão chuchu com cenoura cozidos	Alface vinagrete	Acelga com manga
Prato Principal 1 opção	Carne grelhada, assada, cozida, com legumes e empanada ou preparação protéica*	Almôndega bovina ao molho	Panqueca de frango	Carré suíno grelhado	Bife bovino acebolado	Coxa e sobrecoxa assada
Prato Principal 2 opção	Prato à base de proteína de soja/ovos/omelete	Carne de soja refogada ovos cozidos	Almôndegas de carne de soja ao molho de tomate ovos fritos	Carne de soja refogada com tomate ovos mexidos	Panqueca recheada com carne de soja omelete	Bolinhos de carne de soja empanados ovos cozidos
Guarnição	À base de legume,	Purê de batata	Abobrinha refogada	Tutu de Feijão	Inhame refogado	Legumes Sauté

	folhoso ou verdura , cereal, farináceo ou massa					
Arroz branco e integral	Simples ou com legumes	simples	simples	simples	simples	simples
Feijão	Simples em grãos, batido, tutu ou feijoada (neste caso entra como guarnição também)	simples	simples	simples	simples	simples
Sobremesa	Fruta da estação ou gelatina, flan ou doce caseiro à base de fruta ou legume (doce de mamão, abóbora, batata doce...)	Flan	Laranja	Gelatina	Maçã	Melancia
Suco ou Refresco**	De polpa ou da fruta	Limão	Uva	Caju	Goiaba	Laranja

Anexo I-F – Relação/Sugestão de alimentos a serem utilizados no almoço (cru e limpo)

ANEXO I-F

Alimentos a serem utilizados no almoço (cru e limpo):

Tipo	Per Capita (prato-feito)
CARNES	
Bovina. Alcatra-Bife	120 g
Bovina. Lagarto-carne assada de panela	120 g
Bovina. Coxão mole- bife	120 g
Bovina. Coxão duro-carne assada de panela	120 g
Bovina. Contra-filé-bife	150 g
Bovina. Carne moída de primeira	120 g
Bovina. Costela -cozida	260 g
Frango. Coxa/Contra-coxa-assado, frito ou cozido	260 g
Frango. Peito de Frango-bife, assado ou frito	120 g
Suína. Pernil- assado, em bife ou picado	120 g
Suína. Costela-cozida	260g
Peixe. Merluza- filé frito, assado ou cozido	130 g
Feijoada composição 250 gramas	
Linguiça	20 g
Toucinho	20 g
Costelinha	100 g
Rabinho	20 g
Pernil	60 g
Bacon	10 g
Paio	20 g
VEGETARIANOS	
Soja: bifés, bolinhos ou refogado como carne moída	100 g
Ovo: frito, pochê, omelete, cozido, mexidos	2 unidades/pessoa
ARROZ	
Simples	80 g
Enriquecido	100 g
FEIJÃO	
Simples ou Preto. Opção Lentilha	120 g
Trapeiro (composto por ovos, linguiça, torresmo, bacon)	250 g
Tutu (composto por linguiça, torresmo e bacon)	250 g

GUARNIÇÕES	
Lasanha (alternar presunto, frango, carne bovina moída e muçarela)	100 g
Massas (alternar espaguete, parafuso e talharim)	50 g
Farofa	80 g
Crems (milho verde e espinafre)	80 g
Suflês (legumes com queijo)	80 g
Vegetal C (purê de batata, inhame, mandioquinha, mandioca, batata frita)	100 g
Vegetal A/B	80 g
SALADAS	
Folhosos	30 g
Grãos e Leguminosas	50 g
Não Folhosos	50 g
Vegetal A e B	50 g
Vegetal C	50 g
FRUTAS FRESCAS	
Banana, maçã, melancia, abacaxi, laranja	50 g

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

....., inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº...../., DECLARA, para fins legais, ser microempresa/empresa de pequeno porte nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014 e, que essa Empresa está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei, não estando incurso nas exclusões do §4º do citado artigo.

....., em de de 2017.

Nome e Assinatura do Representante Legal

Assinatura(s) com a indicação do nome completo do(s) empresário/sócios e número de documento de identificação oficial.

Observações: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO

A Empresa _____, inscrita sob o CNPJ n
_____/_____-_____, sediada na cidade de
_____, Estado _____, à rua
_____, nº. _____, bairro _____, CEP
_____-_____, FONE nº. _____, FAX nº. _____,
declara sob as penas da lei, que até a presente data:

- a) inexistem fatos supervenientes impeditivos de sua participação no presente processo licitatório, bem como ter ciência da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- b) não possui em seu quadro societário nenhum Servidor Público Federal, salvo na forma excetuada no Inciso X do artigo nº. 117 da Lei nº. 8.112/90.
- c) não possui em seu quadro, atuando de forma direta ou indireta, servidor ou dirigente do Ifes – Campus Guarapari, conforme dispõe o Inciso III do artigo 9º da Lei nº. 8.666/93.

Data:

Assinatura

Nome do Declarante

R.G.:

Observações: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. 7º, XXXIII DA CF/88

....., inscrito no CNPJ nº.
....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)
....., portador (a) da Carteira de Identidade nº.
..... e do CPF nº./....., DECLARA, para fins do disposto no inciso
XXXIII do artigo 7 da Constituição Federal de 1988 e do Decreto nº. 4.358, de 05 de setembro de
2002, c/c o artigo 27, inciso V, da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescida pela Lei nº.
9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno,
perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

.....
(data)

.....
(representante legal)

ANEXO V-A

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DO LOCAL

Ao Ifes Campus Guarapari

Ref.: CONCORRÊNCIA N° 01/2017

Declaro que em atendimento ao previsto no edital de Concorrência nº 01/2017, que eu _____, portador da Cédula de Identidade RG _____ e do CPF _____, da empresa _____, estabelecida à _____, como seu representante legal para fins da presente declaração, que **conhecemos as condições locais onde serão executados os serviços objeto da licitação em apreço, tomando plena ciência das condições e do grau de dificuldades existentes.**

_____, em ___ de _____ de 2017

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)

Observações: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante

ANEXO V-B

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Declaramos que, para fins de participação no Edital de Concorrência nº 01/2017, a LICITANTE _____ CNPJ nº _____ através de seu representante _____, portador do CPF nº _____ e do RG nº _____, abaixo assinado, vistoriou as instalações do Restaurante /Lanchonete do **Ifes Campus Guarapari**, onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das condições físicas, do terreno, dos investimentos necessários e estando ciente do padrão de qualidade mínimo exigido para a instalação e operação do empreendimento, bem como das dificuldades que os serviços possam apresentar.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara expressamente que lhe foi dado acesso a todos os locais relevantes para a elaboração da proposta para o Edital de Concorrência nº 01/2017 e que lhe foram fornecidas todas as informações solicitadas, bem como prestados todos os esclarecimentos desejados.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara ainda que a empresa não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração no valor do contrato que vier a celebrar, caso seja vencedora.

_____, ____ de _____ de 2017.

Assinatura do(s) Representante(s) Legal (is) da Licitante

Assinatura/Carimbo dos prepostos do Ifes – Campus Guarapari

O representante legal, para comprovação de sua condição, deverá apresentar:

- Documento de identidade, e
- Procuração delegando poderes.

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominada Licitante declara, para fins do disposto no Edital de Concorrência nº 01/2017 – **Ifes Campus Guarapari**, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da Concorrência 01/2017 foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 01/2017, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência 01/2017 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 01/2017, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 01/2017 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência 01/2017 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 01/2017 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência 01/2017 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do **Ifes - Campus Guarapari** antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ____ de _____ de 2017

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)

Observações: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante

ANEXO VII (OPCIONAL)

MODELO DE TERMO DE DESISTÊNCIA RECURSAL

A Empresa _____ CNPJ n _____, por intermédio de seu Representante legal _____ (conforme documento em anexo), no presente ato e na melhor forma de direito, vem DESISTIR de qualquer recurso cabível relativo à fase de habilitação, caso habilitado, referente à Concorrência nº. 01/2017, promovido pelo **Ifes - Campus Guarapari**, de acordo com o Artigo 43, III da Lei nº. 8.666/93, alterada pela Lei nº. 8.883/94.

_____, _____ de _____ de 2017.

ANEXO VIII

MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

Ao

Ifes - Campus Guarapari

Referência: Concorrência nº 01/2017

Assunto: APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

Prezados Senhores,

Tem o presente a finalidade de apresentar a V.S.as a nossa proposta de Preço para oferecer refeição e lanche, conforme os termos do Edital de Concorrência nº 01/2017 e seus Anexos.

O preço da concessão onerosa de uso de área física será de:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR
01*	Concessão onerosa de uso de área física	Concessão	01	R\$973,00

* O valor fixo mensal da concessão será de R\$ 973,00 (Novecentos e setenta e três), sendo que o licitante deverá considerar esse valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas.

O preço unitário para o fornecimento das refeições será de:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO
I	02	Refeição(almoço)com suco natural (200ml) e sobremesa inclusos.	Un.	R\$24,45
	03	Lanche	Un.	R\$ 9,70
VALOR TOTAL do Grupo I (Itens 02 e 03)				R\$ 34,15

No preço ofertado estão inclusas todas as despesas nas quais devemos incorrer para o adimplemento contratual, em especial com encargos sociais, fiscais, comerciais, previdenciários, trabalhistas e outros pertinentes ao objeto licitado, enfim, não restando nenhuma importância adicional devida pelo **Ifes - Campus Guarapari** seja a que título for.

Outrossim, declaramos que:

- O preço por nós ofertado será para executar o serviço conforme todas as exigências do Edital.
- Estamos de acordo com os Itens referentes aos prazos e pagamentos.
- Estamos de acordo com o valor a ser pago de **R\$ 973,00 (Novecentos e setenta e três)** pela concessão do Espaço Público do Restaurante/Lanchonete do **Ifes - Campus Guarapari, para uso exclusivo de fornecimento de refeições e lanches, bem como para uso da lanchonete.**
- O preço da proposta compreende todas as despesas relativas à execução dos serviços

especificados, como os fornecimentos de alimentos e da mão de obra necessários, encargos sociais, equipamentos, administração, benefícios e licenças inerentes, e a composição dos custos definidos no anexo VIII-A;

- e) O prazo de validade para a nossa proposta é de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura do envelope nº 02;
- f) O Edital reuniu todas as informações necessárias, bem como, nos foram prestados os esclarecimentos pertinentes, permitindo-nos elaborar a presente proposta, de forma completa e total;
- g) Todas as despesas com a preparação da presente proposta correrão unicamente por nossa conta;
- h) Reconhecemos o direito do **Ifes - Campus Guarapari** de aceitar ou rejeitar todas as propostas, sem que assista qualquer direito indenizatório;
- i) Estamos de pleno acordo com as condições de cobrança e pagamento estipuladas no Edital;
- j) Assumimos inteira responsabilidade pelo fornecimento do serviço prescrito para esta licitação e nos sujeitamos às condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.
- l) Os custos de consumo de água e energia correrão por conta da Contratada.

À elevada consideração de V. Sr.as

Razão Social da
proponente

Endereço

CNPJ

Telefone

E-mail

_____/ES, ____ de _____ de 2017.

Responsável pela Empresa

CNPJ

OBS: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante

ANEXO VIII-A

MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DOS VALORES APRESENTADOS NA PROPOSTA

QUADRO DEMONSTRATIVO DO CUSTO DA REFEIÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	VALOR REFEIÇÃO UNITÁRIA
1	Gêneros Alimentícios	
2	Água	
3	Energia Elétrica	
4	Telefone	
5	Material de Escritório	
6	Aquisição de Utensílios	
7	Aquisição de Equipamentos	
8	Manutenção de equipamentos	
9	Mat. de Limpeza e Descartáveis	
10	Gas de cozinha	
11	Mão de Obra	
12	Concessão do espaço Remunerado	
13	Tributos	
14	Outros (especificar)	
TOTAL		-

QUADRO DEMONSTRATIVO DO CUSTO LANCHE

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	VALOR REFEIÇÃO UNITÁRIA
1	Gêneros Alimentícios	
2	Água	
3	Energia Elétrica	
4	Telefone	
5	Material de Escritório	
6	Aquisição de Utensílios	
7	Aquisição de Equipamentos	
8	Manutenção de equipamentos	
9	Mat. de Limpeza e Descartáveis	
10	Gas de cozinha	
11	Mão de Obra	
12	Concessão do espaço Remunerado	
13	Tributos	
14	Outros (especificar)	
TOTAL		-

Observação: emitir em papel que identifique a licitante

ANEXO IX

TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO

CONTRATO Nº

OBJETO: concessão onerosa de uso de área física, nas dependências do IFES Campus Guarapari, vinculada ao fornecimento de refeições e lanches

Por meio deste instrumento, a nomeia e constitui seu (sua) preposto(a), o(a) Sr.(a), carteira de identidade nº, expedida pela, inscrito (a) no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) sob o nº com endereço..... para representá-la formalmente, junto ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Guarapari, durante a concessão, em todos os assuntos operacionais e administrativos relativos ao objeto do contrato, com poderes para receber ofícios, representar a contratada em reuniões e assinar respectivas atas – obrigando a contratada nos termos constantes, receber solicitações e orientações para o cumprimento do contrato, notificações de descumprimento, de aplicação de penalidades, de rescisão, de convocação ou tomada de providências para ajustes e aditivos contratuais, e todas as demais que imponham, ou não, abertura de processo administrativo ou prazo para a contratada responder ou tomar providências, e para representá-la em todos os demais atos que se relacionarem à finalidade específica desta nomeação, que é a condução do contrato acima especificado.

Meios de contato:

Endereço:

Telefones (fixo e celular):

E-mail:

..... de de.....

(Nome da Empresa)

.....
(representante legal da empresa)

PREPOSTO

.....
Nome completo legível de próprio punho
.....

Assinatura

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS GUARAPARI

Endereço: Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Bairro Aeroporto

CEP: 29216-795 - Guarapari/ES

ANEXO X MINUTA DO CONTRATO

**CONTRATO Nº XX/2017, QUE ENTRE SI
CELEBRAM O IFES - CAMPUS GUARAPARI E
A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
PARA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE
RESTAURANTE INSTITUCIONAL E DE
LANCHONETE, COM FORNECIMENTO,
PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES,
PARA OS ALUNOS, SERVIDORES,
TERCEIRIZADOS, ESTAGIÁRIOS E
VISITANTES.**

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, o Instituto Federal do Espírito Santo - IFES - Campus Guarapari, CNPJ Nº 10.838.653/0017-65, UASG 158883, situado na Endereço: Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Bairro Aeroporto CEP: 29216-795 - Guarapari/ES, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 11.862, de 29 de dezembro de 2008, representada por seu Diretor Geral neste ato representada Professor(a) _____, (nacionalidade) _____, (estado civil) _____, residente e domiciliado(a) à _____, Município de _____, Estado _____, Cep _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, designado(a) pela Portaria nº _____, de ____/____/____ publicada no D.O.U. de ____/____/____, doravante denominada "CONTRATANTE", e a empresa _____, localizada à _____, Município de _____, Estado _____, Cep _____, inscrita no CNPJ nº _____, neste ato representado(a) pelo(a) Senhor(a) _____, (nacionalidade) _____, (estado civil) _____, residente e domiciliado(a) à _____, Município de _____, Estado _____, Cep _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, doravante denominada "CONTRATADA", a seguir denominadas CONTRATANTE e CONTRATADA, respectivamente, estabelecem a presente CONTRATAÇÃO, em observância a Lei no. 8.666 de 21/06/93 e alterações posteriores, a Lei nº 6.120/74 e Lei nº 9.636/98, a legislação correlata aplicável, ao que consta no Processo nº. 23183.000086/2017-21 e a proposta da Licitante Vencedora da Concorrência nº. XX/2017 que integra o presente contrato, como se aqui estivesse transcrita, para o fim acima e de acordo com as seguintes cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Termo de Contrato tem como objeto a Contratação de Pessoa Jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para execução de todas as etapas de produção e distribuição de refeições, bem como para oferta de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica do Ifes - Campus Guarapari, associada à concessão de uso de área em espaço físico de 45m², destinado à instalação de Restaurante Institucional e de Lanchonete no Campus Guarapari/ES. O Contrato envolve o fornecimento, por parte da empresa CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, energia, água, gás liquefeito de petróleo (GLP) também conhecido como “gás de cozinha”, pessoal especializado técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, além da cobertura de despesas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e as normas institucionais.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: Integram o presente contrato administrativo, independente de transcrição, o Edital da Concorrência nº 01/2017, com seus anexos e a proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

Fica estabelecida a forma de concessão onerosa de área e equipamentos do Ifes – Campus Guarapari destinada à exploração dos serviços de Restaurante Institucional e Lanchonete, com fornecimento, preparo e distribuição de Refeições, para alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes do Campus Guarapari, do tipo “menor preço por refeição” sob o regime de execução de “empreitada por preço unitário-GRUPO”, para a confecção dos serviços de que trata o Objeto, nos termos do art. 10, Inciso II, alínea "b" da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL

O serviço objeto deste contrato será executado no Campus Guarapari, situado na Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Bairro Aeroporto CEP: 29216-795 - Guarapari/ES

SUBCLÁUSULA ÚNICA: A CONTRATADA, no início da execução contratual, deverá disponibilizar toda a mão-de-obra, os insumos, os materiais e os equipamentos necessários à perfeita execução do objeto, conforme disposto no edital e demais anexos.

CLÁUSULA QUARTA – DOS VALORES

O valor do Contrato corresponde ao número de refeições servidas aos alunos com vulnerabilidade econômica, sendo estimado XXX alunos nestas condições no Campus Guarapari, que acessarão o Restaurante Institucional diariamente para as refeições de almoço e lanche, podendo ser alterado de acordo com o interesse da Administração.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: Fica o valor do contrato estimado em R\$ _____ mensais e R\$ _____ anual.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: A CONTRATADA deverá oferecer uma refeição em sistema self-service parcial, que deverá ser disponibilizado a todos os usuários do Restaurante Institucional com preço máximo estipulado no valor de R\$ _____ (_____), conforme proposta Vencedora da

licitação Concorrência Nº 01/2017, sendo o serviço detalhado no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: A CONTRATADA pagará mensalmente a CONTRATANTE à importância de R\$ 973,00 (Novecentos e setenta e três reais), referentes à concessão do espaço físico destinado a realização do serviço, conforme detalhado no Termo de Referência, anexo ao edital Concorrência nº. 01/2017 – Comissão Especial de Licitação- Ifes – Campus Guarapari.

CLÁUSULA QUINTA – DOS REAJUSTES DOS PREÇOS

Os valores fixados no presente Contrato, tanto da Refeição como da Concessão do espaço público, poderão sofrer reajustes a cada 12 (doze) meses.

SUCLÁUSULA PRIMEIRA – O preço das refeições servidas no Restaurante Institucional poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), publicado pela Fundação Getúlio Vargas, previamente aprovado pela Comissão de Fiscalização mediante aprovação final da Direção Geral do Campus Guarapari, em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula:

$$R = V(I - I_0 / I_0)$$

Onde:

R – é o valor do reajuste procurado;

V – é o valor contratual do serviço a ser reajustado;

I – é o Índice relativo ao mês do reajuste; e

I₀ – é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

I. Incumbirá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo do reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios;

II. O reajustamento será registrado e repassado à CONTRATADA, caso requeira, quando da prorrogação e a cada aniversário de 01(um) ano de vigência do contrato, conforme a seguir:

No primeiro ano de vigência do contrato, quando da prorrogação, será aplicada a variação do índice contratual, considerando-se a data da apresentação da proposta e o último índice disponível à época do aniversário do contrato, e

Caso haja prorrogação do contrato, nos anos subsequentes, o período de variação considerado será o da data do último reajuste até o índice disponível à época do aniversário do contrato.

III. Caso os índices estabelecidos para reajustamento venham a ser extintos ou de qualquer forma não possam mais ser utilizados, serão adotados em substituição os que vierem a ser determinados pela legislação então em vigor.

IV. Na ausência de previsão legal quanto aos índices substitutos, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços dos valores remanescente.

V. Os preços dos produtos das lanchonetes poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado realizada pela CONTRATANTE, e será submetido à aprovação da Direção do Campus, obedecida a legislação de proteção ao consumidor.

VI. A Tabela de preços de todos os produtos da lanchonete e das refeições do Restaurante Institucional, deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da concessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, e/ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

I. Incumbirá a CONTRATANTE a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONTRATADA, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios ao processo.

II. O reajustamento será registrado e repassado à CONTRATADA, quando da prorrogação e a cada aniversário de 01(um) ano de vigência do contrato, conforme a seguir:

a. No primeiro ano de vigência do contrato, quando da prorrogação, será aplicada a variação do índice contratual, considerando-se a data da assinatura do Contrato e o último índice disponível à época do aniversário do contrato, e

b. Caso haja prorrogação do contrato, nos anos subsequentes, o período de variação considerado será o da data do último reajuste até o índice disponível à época do aniversário do contrato.

III. Caso os índices estabelecidos para reajustamento venham a ser extintos ou de qualquer forma não possam mais ser utilizados, serão adotados em substituição os que vierem a ser determinados pela legislação então em vigor.

IV. Na ausência de previsão legal quanto aos índices substitutos, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços dos valores remanescente.

CLÁUSULA SEXTA – DOS PRAZOS E SUAS PRORROGAÇÕES

A vigência do contrato será de 12 (doze) meses. Após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, o contrato se tornará válido e legalmente eficaz, tendo início em dia útil, devendo-se, para a contagem dos prazos, excluir o primeiro dia e incluir o último.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos observando o estabelecido na Lei 8.666/93.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Toda prorrogação de prazo deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente, formalizando-se o respectivo Termo Aditivo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: São Obrigações da CONTRATANTE:

I. Cumprir fielmente as disposições do contrato;

II. Relacionar-se com a CONTRATADA exclusivamente através de pessoa por ela credenciada;

III. Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

IV. Designar servidor público, para fiscalizar, acompanhar e relatar a execução do contrato aferindo os trabalhos de execução dos serviços, ainda, atestar as faturas, ficando permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações a essa atribuição;

V. Exigir, após ter advertido a CONTRATADA por escrito, o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da mesma, que não mereça a sua confiança ou embarace a fiscalização ou, ainda que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

VI. Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato;

VII. Fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais assumidas pela CONTRATADA, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os casos de força maior,

justificados e aceitos pela CONTRATANTE, não devem ser interrompidas;

VIII. Responsabilizar-se pela comunicação em tempo hábil, de qualquer fato que acarrete interrupção na execução do contrato;

IX. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do contrato e do edital e dos demais anexos, especialmente do Termo de Referência.

X. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

XI. Não permitir que a CONTRATADA execute tarefas em desacordo com as pré-estabelecidas no Contrato e Termo de Referência.

XII. Devolver a garantia prestada pela CONTRATADA, após a execução do contrato, ou o que dela restar.

XIII. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço;

XIV. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas para a execução do contrato;

XV. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;

XVI. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora;

XVII. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

XVIII. Autorizar a CONTRATADA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, sem ônus para CONTRATANTE, devendo as adaptações no bem Público serem incorporados ao Patrimônio do Ifes – Campus Guarapari sem ressarcimento por parte da contratante, observando a legislação vigente e as normas institucionais;

XIX. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços;

XX. Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;

XXI. Fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral e parcial da refeição, proceder com a checagem dos quantitativos informados pela CONTRATADA, através de sistema próprio de controle a ser desenvolvido, e proceder com o pagamento a CONTRATADA dos valores correspondentes ao subsídio;

XXII. Verificar a regularidade da CONTRATADA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta on-line, antes de cada pagamento;

XXIII. Fixar em local visível na área do restaurante/lanchonete, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;

XXIV. Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONTRATADA e determinando sua imediata regularização;

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

XXVI. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento;

XXVII. Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido;

XXVIII. Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;

XXIX. Não permitir que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas.

XXX. Realizar as avaliações higiênico-sanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: São Obrigações da CONTRATADA:

I. Quanto às instalações físicas e equipamentos

- a) Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONTRATANTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário;
- b) A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;
- c) Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.
- d) A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.
- e) A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.
- f) Eventuais adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA após aprovação da fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização;
- g) As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.
- h) Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pelo Ifes – Campus Guarapari, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
- i) A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.
- j) A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- k) A CONTRATADA é responsável por equipar as lanchonetes, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida;
- l) A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutricionistas, para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da

utilização dos refeitórios, em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;

m) A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de embalagens de sobremesa reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite, sal, vinagre e palito), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza;

n) A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização do Ifes – Campus Guarapari, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal da CONTRATANTE.

o) Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar ao Ifes – Campus Guarapari, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

p) Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação do Ifes – Campus Guarapari, para dar início à reparação do dano.

q) A CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA;

r) A CONTRADADA deverá colocar, no restaurante, um computador para instalação do sistema informatizado de controle de refeições desenvolvido pela CONTRATANTE, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras ou outro dispositivo que atenda a demanda do controle de refeições e ainda instalação de equipamentos de controle fiscal, para emissão de cupom fiscal.

II. Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

a) A CONTRATADA deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo Ifes – Campus Guarapari, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

b) Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

c) Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

d) Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do

serviço da Unidade objeto do contrato.

e) Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

f) Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo, semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados.

g) As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência.

h) A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pelo Ifes – Campus Guarapari. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

i) A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

j) A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto;

k) Os gêneros alimentícios não perecíveis, semiperecíveis e perecíveis estocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade.

l) A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia.

m) O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos.

n) Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

III. Quanto aos recursos humanos

a) As atividades do restaurante e da lanchonete deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.

b) A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

c) A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONTRATANTE aos seus horários de trabalho; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.

d) Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação, do qual deverá constar seu nome e função, e os equipamentos exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6;

- e) A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE.
- f) Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.
- g) A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e Lanchonete, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.
- h) A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar no Restaurante e na Lanchonete, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do restaurante e lanchonete nem a execução dos serviços contratados.
- i) Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentando os resultados à fiscalização do Ifes – Campus Guarapari. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado.
- j) O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais à Fiscalização será de 10 (dez) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.
- k) A CONTRATADA deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.
- l) A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Ifes – Campus Guarapari, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.
- m) A CONTRATADA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada incompatível com os critérios ora estabelecidos, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço, nos exatos termos aqui determinados;
- n) A CONTRATADA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.

- o) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA.
- p) A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros.
- q) A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Restaurante e da Lanchonete.

IV. Quanto à execução dos serviços

- a) Iniciar a execução do serviço em até 90 (noventa) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior;
- b) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação.
- c) A CONTRATADA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.
- d) É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás, despesas com Energia Elétrica e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.
- e) A contratada deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A contratada deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Ao término do contrato, a contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem.
- f) É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.
- g) Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.
- h) A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.
- i) Cabe à CONTRATADA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Ifes – Campus Guarapari, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do Ifes – Campus Guarapari, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.
- j) A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de

sugestões. A CONTRATADA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.

k) Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica e água cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante depósito em conta do Ifes – Campus Guarapari, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o Ifes – Campus Guarapari.

l) É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço.

m) É dever da CONTRATADA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

n) A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

o) A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnico-administrativos e estudantes do Ifes – Campus Guarapari, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo Ifes – Campus Guarapari e o Responsável Técnico da CONTRATADA, bem como deverá permitir visitas às cozinha do Restaurante Institucional e à lanchonete da CONTRATANTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;

p) O RESTAURANTE e a lanchonete somente poderão funcionar após a obtenção, pela CONTRATADA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o Ifes – Campus Guarapari totalmente isenta dessas responsabilidades.

q) Será vedado o atendimento no Restaurante Institucional a pessoas de fora da comunidade acadêmica do Campus, sendo permitido acesso somente a visitante em atividades vinculadas à instituição, desde que obtenham credencial junto ao Setor Administrativo do Campus.

r) O controle integrado de pragas é de responsabilidade da contratada e deverá ser realizado, pelo menos, semestralmente, em todas as dependências do Restaurante e Lanchonete (salão de refeições, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos, morcegos, insetos voadores e rasteiros, devendo ser realizado por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia ao Ifes – Campus Guarapari. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado.

s) A potabilidade da água utilizada deverá ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

t) O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONTRATADA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço

devem ser apresentados à Fiscalização. Os mesmos procedimentos são esperados para a higienização da caixa de gordura.

u) A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da contratada, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas, ao menos, quinzenalmente.

v) Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pelo do Ifes – Campus Guarapari e autoridades sanitárias.

w) A CONTRATADA deverá coletar, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.

x) Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE, exceto no caso de transporte da refeição.

y) A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema Informatizado o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral e parcial.

z) A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.

aa) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

bb) Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF.

cc) É de responsabilidade da CONTRATADA realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais, e após autorização pelo Ifes – Campus Guarapari.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

À CONTRATADA caberá, ainda:

I. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;

II. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no decorrer do desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;

III. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência; e

IV. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos nesta cláusula, não transfere à Administração da CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:

I. É proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a vigência do contrato;

II. É proibida, também, a veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE;

III. É vedada a subcontratação total do objeto do contrato, sendo permitida sua subcontratação parcial até o limite de 30% (trinta por cento) do valor total do contrato.

Somente serviços constantes da planilha orçamentária, e formalmente aprovados pela CONTRATANTE, poderão ser subcontratados.

A listagem das empresas subcontratadas, com os respectivos serviços a serem por elas realizados, deverá ser apresentada à FISCALIZAÇÃO, devendo essas empresas comprovar a qualificação técnica necessária aos serviços subcontratados;

Após o serviço, para a qual houve a subcontratação, ser encerrado, deverá ocorrer a dispensa da empresa.

IV. A CONTRATADA deverá apresentar cópias autenticadas ou originais dos seguintes documentos de comprovação de regularidade no cumprimento de obrigações trabalhistas, em até 15 (quinze) dias corridos contados da solicitação pela CONTRATANTE:

- Cópias do livro de registro;
- Cópias das carteiras de trabalho;
- Certidão Negativa dos Débitos Salariais;
- Certidão Negativa de Infrações Trabalhistas;
- Declaração de Inexistência de Infrações Trabalhistas à Legislação de Proteção à Criança e ao Adolescente;
- Certidão ou recibo do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados – CAGED;
- Comprovação do depósito bancário dos salários e folha de pagamento ou contracheques com devida comprovação de recebimento pelos empregados;
- Guia de recolhimento do INSS;
- Guia de recolhimento do FGTS;
- GFIP (com discriminação dos recolhimentos INSS e FGTS por empregado);
- Listagem, assinada pelos empregados, comprobatória do pagamento do auxílio alimentação e do vale transporte.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Caberá à licitante vencedora manter, junto ao Conselho Regional de Nutrição, o seu cadastro e o

do seu responsável técnico, atualizados de acordo com a legislação vigente.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: O responsável técnico pelos serviços a serem desenvolvidos deverá ter vínculo formal com a CONTRATADA e deverá ser o indicado na fase de habilitação do certame licitatório.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

I - Cardápios e Distribuição das Refeições

a) Da Composição do Cardápio

O cardápio básico diário do lanche e almoço deverá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE MÍNIMA
Lanche	Acompanhamentos	Manteiga/margarina	porcionado	10 a 20g
		Queijo/mortadela/apre untado	porcionado	20 a 30g
		Ricota/geléia	porcionado	10 a 20g
	Principal	Pães: francês/doce/de ervas/de forma/batata	porcionado	50g
		Bolos/biscoitos/roscas/bolachas/bolos tipo assados	porcionado	30 a 50g
	leite	Puro/com café/com sabores	porcionado	150 a 200ml
	café	In natura	porcionado	50 a 100ml
	suco	In natura	porcionado	150 a 250ml

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE MÍNIMA
Almoço	Acompanhamentos ¹	Arroz branco	Opcional	200g
		Arroz integral	Opcional	200g
		Feijão (preto ou de cor) – opção: Lentilha	Opcional	80 a 120g
	Prato principal ²	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	120 a 150g

		Prato a base de proteína de soja/ovos/omelete	Porcionado	80 a 120g
	Guarnição ³	Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos, massas, cereais	Porcionado	50 a 80g
	Saladas ⁴	Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Opcional	50 a 80g
	Sobremesa ⁵	Sobremesa: fruta ou doce	Porcionado	50g
	Suco	In natura	Porcionado	200 a 300ml

II - Do porcionamento (Refeição)

- O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:
- As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário.
- Os acompanhamentos (arroz e feijão) e a guarnição dispostos no balcão aquecidos deverão ser servidos LIVREMENTE pelo próprio usuário ou por funcionário da CONTRATADA.
- O Prato principal, a sobremesa e o suco poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA.
- O usuário deverá optar entre a carne servida no dia ou a preparação de soja.

III - Da especificação dos pratos

Acompanhamentos:

- Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e parboilizado. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.
- Feijão: preto tipo 1 (um): oferecido 4 (quatro) vezes na semana.
- Feijão de cor: tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um).
- As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar, respectivamente.

IV - Prato Principal (almoço):

O prato principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQÜÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanese, assados, de panela.	180 g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhado, frito.	180 g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne	160 g	03 vezes/mês
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	260 g	02 vezes/mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanese	160 g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanese, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês
FRANGO COM	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido,	260 g	03 vezes/mês

OSSO		com molho		
SUÍNA SEM OSSO	Lombo	Assado, com molho	160 g	01 vezes/mês
SUÍNA COM OSSO	Carré / Costelinha	Assado, grelhado, de panela.	260 g	01 vezes/mês
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g	03 vezes/mês
	Postas de peixe	Frito, ensopado	160 g	01 vez/mês
MISTO	Salsichão / charque, lingüiça Toscana / lingüiça comum / calabresa	Assado	180 g	01 vez/mês

V - Do porcionamento

O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:

- As saladas dispostas no balcão refrigerado poderão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;
- Os acompanhamentos (arroz e feijão) e a guarnição dispostos no balcão aquecido poderão ser servidos LIVREMENTE pelo próprio usuário;
- O Prato principal, a sobremesa e o suco poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA.
- O usuário deverá optar entre a carne servida no dia ou a preparação de soja.

VI - Da especificação dos pratos

Acompanhamentos:

- Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e parboilizado. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.
- Feijão: preto tipo 1 (um): oferecido 4 (quatro) vezes na semana.
- Feijão de cor: tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um).
- As variações devem ser aplicadas nas refeições.

Observações:

- O per capita de carne se refere ao alimento cru.
- Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para a refeição.
- Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Espírito Santo ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Opção:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, bolinho, Bife com legumes.	150 g hidratado	Diariamente

Observações:

- a) A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido.
- b) O prato principal a base de soja deve ser oferecido diariamente como opção ao prato principal, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

VII- Guarnição:

- a) A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela contratada.
- b) As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição.
- c) As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da contratada, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos.
- d) Nos meses de junho, julho e agosto, a guarnição poderá ser substituída por sopa de legumes, desde que autorizada pela contratante, em até 02 (duas) vezes na semana.
- e) Nos meses de junho e julho a guarnição poderá ser substituída por comidas típicas de festas caipiras (típico da região).

VIII - Saladas:

- a) Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:
 - Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.
 - Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.
- b) As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.
- c) Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da contratada.
- d) As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à contratante, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.
- e) As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana, na mesma refeição.

IX - Sobremesas:

- a) Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações:
 - Pudins (pão, leite, laranja, clara, pudim tipo flan), cremes, mousses, gelatinas, tortas, compotas, arroz doce, sagu é preparado com suco de uva.
 - Doces em pasta: abóbora, abóbora com coco, coco c/ abacaxi, batata doce, de leite, de figo, mamão ralado, banana, etc.
 - Doces industrializados adequadamente embalados para comercialização (pé-de-moleque, pé-de-moça, geléia, bananada, mariola, etc).
 - Doces de corte: goiabada, Romeu e Julieta, marmelada, figo, marrom glacê.
 - Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.
 - Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssego, bergamota, pêra, uva.
 - Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.
- b) Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada:
 - Frutas: 03 (três) vezes na semana e doces: 02 (duas) vezes na semana. (1ª e 3ª semanas)
 - Frutas: 02 (duas) vezes na semana e doces: 03 (três) vezes na semana (2ª e 4ª semanas)

X - Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios:

a) O Valor calórico para as refeições, terá como referência o preconizado na Resolução FNDE, n 26 de 17 de junho de 2013.

XI- Distribuição das Refeições:

a) As refeições serão distribuídas em sistema self-service parcial, em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico na cor bege. Sempre que necessário, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

b) A contratada deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples, sal e guardanapos de papel.

c) O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos reutilizáveis, com capacidade mínima de 300 ml, adoçado e gelado, para distribuição as duas refeições principais.

d) A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

e) Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

f) A contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.

g) Diariamente deve haver um cardápio para o almoço, não devendo ser repetidas as opções de carne, guarnição e saladas.

h) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada.

i) Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.

j) Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

k) O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à fiscalização da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise, podendo a CONTRATADA em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta as aceite.

l) Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

m) Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

n) O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante Institucional, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários.

- o) Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.
- p) Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratualizado.
- q) Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização e equipe técnica do Ifes – Campus Guarapari.

XII- Do Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços

- a) A contratada se compromete a obedecer e praticar TODAS as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), demais legislações citadas em anexo (anexo I), entre outras.
- b) A contratada deverá manter no RESTAURANTE e na LANCHONETE, quando for o caso, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo Ifes – Campus Guarapari, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;
- c) A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;
- d) Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes.
- e) A contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:
- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - Controle integrado de vetores e pragas;
 - Higienização do reservatório;
 - Higiene e saúde dos manipuladores.
- f) A contratada deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.
- g) A contratada deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante antes, durante intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza.
- h) A contratada deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição.

Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no próprio restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da Contratante.

i) É responsabilidade da contratada realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, freezers, balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado.

j) Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.

k) A contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da contratada, bem como os documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços.

l) A fiscalização da contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

m) A contratada deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento do restaurante.

n) A contratada ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela contratante, sempre que solicitada a participação destes.

XIII- Da Avaliação dos Serviços

a) Com a frequência necessária, estipulada pela Contratante, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida e/ou comercializada, bem como as condições higiênico-sanitárias e o grau de satisfação dos usuários, conforme as planilhas especificadas.

b) A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação do check-list proposto pela Portaria nº xx de xxxx da SES/ES (Secretaria Estadual da Saúde – Espírito Santo).

c) A classificação do serviço quanto às condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (Setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato.

d) A avaliação das condições higiênico-sanitárias ocorrerá, ao menos, semestralmente, durante o funcionamento do restaurante e sem aviso prévio à contratada. A avaliação será realizada por nutricionista designado pelo Diretor Geral do Ifes – Campus Guarapari.

e) A avaliação da satisfação dos usuários ocorrerá, pelo menos, semestralmente, nas refeições do almoço e jantar. Os itens a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme solicitação da Contratante.

f) Considerar-se-á como resultado satisfatório um percentual de satisfação maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento). Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato.

g) Para a avaliação da satisfação dos usuários quanto à execução dos serviços será utilizado o formulário do Anexo I- D – Avaliação de Satisfação dos Usuários.

XIV- Da Responsabilidade Técnica

a) A CONTRATADA deverá manter no Restaurante Institucional (RI) do Ifes – Campus Guarapari,

responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no respectivo órgão profissional da sua categoria, cumprindo uma jornada de trabalho de 8 horas diárias, devendo o pagamento deste funcionário ser realizado de acordo com o piso estabelecido pelo Sindicato da categoria profissional. Caso o número de refeições servidas no RI seja maior que 500/dia (quinhentos) o número de nutricionistas deverá obedecer a Resolução CFN nº 380/2005.

XV- Do Funcionamento da Lanchonete

a) Poderá ser oferecida pela CONTRATADA maior variedade de produtos, além dos itens descritos na Lista Mínima de Produtos a serem Comercializados, mediante autorização da CONTRATANTE.

b) Dos preços:

- Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível;
- A contratada deverá estabelecer critérios de preço dos produtos a serem comercializados, fixados em comum acordo com a contratante e não superiores aos praticados no comércio local;
- Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

XVI-Das normas higiênico-sanitárias:

a) O serviço de lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA.

b) Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do Restaurante Institucional devem ser cumpridas no serviço de Lanchonete.

c) A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.

d) A contratada deverá providenciar a execução do Controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado no restaurante.

e) Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

XVII- Das normas gerais de funcionamento da Lanchonete:

a) A contratada fica obrigada a manter responsável técnico Nutricionista para o serviço de Lanchonete;

b) Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da contratada, que deverá dispor de um número adequado e suficiente de empregados para a perfeita execução dos serviços;

c) A contratada deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais.

d) A contratada deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete;

e) A contratada deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;

f) Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos;

g) Na lanchonete é expressamente proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos; comercializar bebidas alcoólicas; e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

h) Será vedado o atendimento no Restaurante Institucional a pessoas de fora da comunidade acadêmica do Campus, sendo permitido acesso somente a visitantes em atividades vinculadas à instituição, desde que obtenham credencial junto ao Setor Administrativo do Campus.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

A CONTRATANTE, por meio de pessoa(s) competente(s) designada(s) pelo Diretor Geral do Ifes – Campus Guarapari, realizará(ão) o acompanhamento e fiscalização dos serviços a serem executados de acordo com o Termo de Referência, ao(s) qual(is) caberá, inclusive, fazer cumprir o presente instrumento, bem como autorizar o pagamento de faturas e, ainda, praticar todos os atos que se fizerem necessários à fiel execução dos serviços. É permitida a contratação de terceiros para assisti-la e subsidiá-la de informações pertinentes a essa atribuição.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – À CONTRATADA caberá sanar as falhas porventura apontadas, submetendo o serviço à nova verificação.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A CONTRATADA se obriga a facilitar todas as atividades da fiscalização e, ainda, a dispensar ou afastar do serviço qualquer empregado seu que embarçar a fiscalização ou o regular andamento dos trabalhos, ou que por seu comportamento for julgado inconveniente na área de serviço.

I. Especificado (inclusive a justificativa para sua adoção);

II. Dúvidas, solicitações e informações diversas encaminhadas à fiscalização e as soluções propostas pela mesma, a critério das partes;

III. Também se fará constar todas as observações que, tanto a CONTRATADA como CONTRATANTE julgarem necessárias.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: A CONTRATADA deverá indicar preposto, a ser submetido à aprovação da Administração da CONTRATANTE, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário.

SUBCLÁUSULA QUARTA: A CONTRATADA deverá manter no local da execução do serviço, durante o preparo das refeições, 01 (um) nutricionista, inscrito no Conselho regional de Nutrição - CRN e aceito pela Administração.

SUBCLÁUSULA QUINTA: As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante da CONTRATANTE deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FORMA DE PAGAMENTO

Para a execução dos serviços a serem prestados por força do presente Contrato, a CONTRATADA pagará ao Ifes – Campus Guarapari o valor mensal fixo de R\$ 973,00 (Novecentos e setenta e três reais), pela concessão do espaço físico do Restaurante Institucional. Os usuários(não Estudantes) do Restaurante Institucional farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA, e o Ifes – Campus Guarapari poderá subsidiar as refeições e Lanches dos Estudantes atendidos pela política de Assistência Estudantil de acordo com os critérios estabelecidos pela “Comissão Interna de Acompanhamento de Assistência Estudantil”.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da

concessão onerosa deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil de cada mês através do Guia de Recolhimento da União (GRU). O primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

I. Após a realização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONTRATANTE.

II. O não pagamento, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados, implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês, atualização monetária, sobre o valor vencido e não pago.

III. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONTRATANTE, perdendo a CONTRATADA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

IV. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – No caso de paralisação total das atividades do concedente em razão de movimento grevista, sendo este considerado motivo de força maior, a CONCESSIONÁRIA ficará isenta de pagamento da taxa pelo número de dias correspondentes à paralisação. Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, **a requerimento expresso da CONTRATADA**, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONTRATANTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço;

I. Para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula: $D = (R/M) \times 100$; onde: D = % do valor da concessão onerosa a ser paga no mês de recesso, obedecido o limite de até 50% de desconto; R = nº refeições servidas no mês de recesso; e M = média de refeições servidas nos meses sem recesso.

II. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Coordenação Administrativa do Ifes – Campus Guarapari, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: A CONTRATANTE **poderá** subsidiar as refeições de seus alunos, de acordo com política estabelecida internamente. Desta forma, será desenvolvido entre as partes um sistema de controle para as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio.

I. O Ifes – Campus Guarapari disponibilizará à CONTRATADA, antes do início e durante a execução do contrato, a lista dos usuários do Restaurante Institucional que terão subsídio alimentício total ou parcial por parte do Ifes-Campus Guarapari.

II. Os usuários que contarem com subsídio alimentício parcial por parte do Ifes-Campus Guarapari, efetuarão pagamento parcial da refeição à CONTRATADA.

III. Para os usuários que receberem subsídio alimentício parcial por parte do Ifes-Campus Guarapari, a CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA.

IV. As medições para efeito de pagamento dos alunos subsidiados serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados;

A CONTRATANTE terá 2 (dois) dias úteis para conferir o relatório e solicitar à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a

emissão da nota fiscal/fatura; e serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas.

V. O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas.

VI. O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pelo Ifes-Campus Guarapari será efetuado integralmente pelo Ifes-Campus Guarapari, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;

VII. O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pelo Ifes-Campus Guarapari será efetuado parcialmente, na parte que lhe cabe, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;

VIII. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONTRATADA.

IX. Todo e qualquer pagamento a ser feito à CONTRATADA, levando-se em conta a política de subsídio implantada pela CONTRATANTE, respeitará obrigatoriamente ao prazo de 20 (vinte) dias úteis, contados a partir da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura, com o devido "atesto" pelo Servidor Competente da CONTRATANTE, juntamente com a apresentação dos critérios de aferição de resultados estipulados.

X. Será verificada a comprovação da regularidade fiscal, constatada através de consulta "on-line" ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei 8.666/93.

XI. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

XII. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

XIII. Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza ou material, será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;

XIV. A CONTRATADA/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, alterada pela IN Nº 147, de 07 de agosto de 2014, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar e suas alterações.

XV. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA ou por outro meio previsto na legislação vigente.

XVI. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

XVII. A inadimplência da contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.

XVIII. Não haverá repasse financeiro do Ifes-Campus Guarapari para a CONTRATADA caso as despesas de energia elétrica e água, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais, não estiverem pagas, mediante depósito em conta do Ifes-Campus Guarapari, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás também são a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o Ifes – Campus Guarapari.

XIX. A Administração poderá descontar do pagamento eventuais multas que tenham sido impostas

à empresa contratada, após executada a garantia, caso o valor desta seja insuficiente, assegurados em ambos os casos o contraditório e a ampla defesa;

XX. Os usuários da Cantina/Restaurante do Ifes-Campus Guarapari que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte do Instituto farão os pagamentos de suas refeições diretamente à empresa prestadora de serviços de restaurante contratada por meio do Edital de Licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES

Nos termos do artigo 87 da Lei n.º 8.666/93, a CONTRATADA ficará sujeita, no caso de inexecução parcial ou total do contrato, e sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

I. Advertência por escrito: poderá ser aplicada no caso de atraso superior a 5 (cinco) dias na execução do cronograma de execução físico-financeiro ou de descumprimento de quaisquer obrigações previstas no edital e no contrato, que não configurem hipóteses de aplicação de sanções mais graves, sem prejuízo das multas eventualmente cabíveis;

II. Multa: caso haja a inexecução parcial do objeto será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual; e para inexecução total, a multa aplicada será de 10% sobre o valor total do contrato;

III. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o órgão licitante, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a CONTRATADA que:

I. Inexecutar total ou parcialmente o Contrato;

II. Apresentar documentação ou declaração falsa;

III. Comportar-se de modo inidôneo;

IV. Cometer fraude fiscal;

V. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato;

VI. Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;

VII. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

VIII. Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;

IX. Ensejar o retardamento da execução do certame.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – As sanções de multas poderão ser aplicadas concomitantemente com as demais, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da notificação, sendo assim calculadas:

I. 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante;

II. 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto;

III. 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CONTRATANTE sob responsabilidade da CONTRATADA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;

IV. 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo;

V. 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços;

VI. 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONTRATANTE.

VII. O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A aplicação de multa de mora à CONTRATADA não impede a rescisão unilateral do contrato pelo Ifes-Campus Guarapari, nem a aplicação das outras sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93.

SUBCLÁUSULA QUARTA – O valor correspondente a qualquer multa aplicada à CONTRATADA, respeitado o princípio do contraditório e da ampla defesa, deverá ser depositado no prazo máximo de 10 (dez) dias, após o recebimento da notificação, na forma definida pela legislação, em favor do Ifes-Campus Guarapari, ficando a empresa obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.

SUBCLÁUSULA QUINTA – Decorrido o prazo de 10 (dez) dias para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de juros de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias após a data da notificação, após o que, o débito poderá ser cobrado judicialmente.

SUBCLÁUSULA SEXTA – No caso de a CONTRATADA ser credora de valor suficiente, o Ifes-Campus Guarapari poderá proceder ao desconto da multa devida na proporção do crédito.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA – Se a multa aplicada for superior ao total dos pagamentos eventualmente devidos, a empresa CONTRATADA responderá pela sua diferença, podendo esta ser cobrada judicialmente.

SUBCLÁUSULA OITAVA – As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a empresa CONTRATADA de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto ao Ifes-Campus Guarapari, decorrente das infrações cometidas.

SUBCLÁUSULA NONA – As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do CONTRATANTE poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA – Independentemente das multas previstas, a responsabilidade por eventuais prejuízos causados pela CONTRATADA, ou seus agentes, direta ou indiretamente ao Ifes-Campus Guarapari, será regulada pelo Código Civil e pelo Código de Defesa do Consumidor.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - As multas que se aplicam ao valor das parcelas intermediárias e final são cumulativas as porcentagens em atraso, e estão limitadas a 10% (dez por cento) do valor total do contrato.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - A CONTRATADA estará em descumprimento contratual se não cumprir com as obrigações pertinentes ao correto desempenho dos serviços inerentes às funções contratadas.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – Será configurada a inexecução total do objeto quando houver atraso injustificado para início dos serviços por mais de 30 dias após a assinatura do contrato.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONTRATANTE, perdendo a CONTRATADA em favor da CONTRATANTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - No caso de rescisão do contrato, a Contratada ficará sujeita às penalidades previstas no edital e às consequências descritas no art. 80 da retro mencionada Lei, quando couber.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA – As multas previstas anteriormente serão descontadas do valor total ou da garantia do respectivo contrato. Caso as multas sejam superiores à garantia contratual, além da perda desta, responderá a Contratada pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas nos artigos 77 a 80 da Lei nº. 8.666/93.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A rescisão do Contrato ocorrerá de pleno direito e independente de interpelação judicial ou extrajudicial quando da ocorrência de quaisquer das hipóteses:

- I. A CONTRATADA pedir falência ou concordata, liquidação judicial ou extrajudicial;
- II. A CONTRATADA transferir, no todo ou em parte, o serviço contratado sem a prévia autorização do Ifes – Campus Guarapari;
- III. A CONTRATADA não iniciar a execução dos serviços após 30 (trinta) dias contados da data de assinatura do contrato;
- IV. O acúmulo de multas for superior ao valor das garantias instituídas;
- V. A CONTRATADA reincidir em faltas graves punidas anteriormente com multas ou faltas cometidas caracterizadas má fé;
- VI. Quando a CONTRATADA utilizar o Contrato como caução, ou para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência do Ifes-Campus Guarapari;
- VII. Se verificada a inexecução total ou parcial dos serviços;
- VIII. O não cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, principalmente o não pagamento de seu pessoal, ou a reiterada impontualidade no cumprimento dessas obrigações;
- IX. Execução dos serviços com manifestada imperícia técnica ou execução negligente comprovada pela fiscalização do Ifes-Campus Guarapari;

X. Nos demais casos previstos em Lei.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A rescisão deste contrato pode ser:

- I. Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei supracitada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;
- II. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE;
- III. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

SUBCLÁUSULA QUARTA – Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

SUBCLÁUSULA QUINTA – A CONTRATADA reconhece, na hipótese de rescisão administrativa, prevista no artigo 77 da Lei nº. 8.666/93, os direitos da CONTRATANTE, conforme prevê o art. 55, inciso IX, do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

As dúvidas suscitadas a respeito da interpretação das cláusulas constantes do presente contrato, bem como quaisquer questões oriundas de sua execução, serão dirimidas, em juízo, da Justiça Federal Seção Judiciária do Espírito Santo, com exclusão de qualquer outro, que fica, desde já, eleito pelos contratantes, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- I. Na execução deste contrato, bem como nos casos omissos, aplicar-se-ão as cláusulas contratuais e os preceitos de direito público, sendo-lhes aplicado ainda, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54 da Lei nº 8.666, de 1993, combinado com o inc. XII do art. 55 do mesmo diploma legal.
- II. A CONTRATADA se obriga a utilizar de forma privativa e confidencial, quanto aos documentos fornecidos pela CONTRATANTE para execução do contrato.
- III. Tolerância quanto a eventuais descumprimentos ou infrações relativas às cláusulas e condições estipuladas no presente contrato, não será considerada como precedente novação ou renúncia aos direitos que a lei e o presente contrato assegurarem às partes.
- IV. A CONTRATANTE providenciará a publicação deste Contrato e de seus eventuais aditamentos, por extrato, no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao se sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.
- V. E, para firmeza do ajuste ora acertado, é lavrado o presente Termo de Contrato em 03 (três) vias, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelos representantes das partes, já qualificados, na presença das testemunhas abaixo firmadas, maiores e capazes.

_____, ____ de _____ de 2017.

EMPRESA
Nome.....
Cargo.....

TESTEMUNHA:

Nome:
CPF nº:

Ifes-Campus Guarapari
XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Diretor

TESTEMUNHA:

Nome:
CPF nº:

ANEXO XI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Edital de Concorrência nº 01/2017

Ifes- Campus Guarapari

PROPONENTE:

ENDEREÇO:

CNPJ:

FONE/FAX:(0....)

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Concorrência nº 01/2017, instaurado pelo Ifes - Campus Guarapari, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG).

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

..... de de

(Identificação e assinatura do representante legal)

OBS: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante