



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CÂMPUS POUSO ALEGRE**

**ANEXO I – PROJETO BÁSICO**

**PROCESSO Nº 23502.000714.2015-68**

**CONCORRÊNCIA Nº 01/2015**

**1. INTRODUÇÃO**

1.1. Este documento estabelece as normas específicas para a contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para todas as etapas de produção e distribuição de refeições de almoço, café da manhã, café da tarde e lanche da noite, bem como para oferta de serviços de lanchonete à comunidade acadêmica do CONCEDENTE – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais associada à concessão onerosa de uso de área em espaço físico de 445 m<sup>2</sup>, providos de 30 mesas e 180 cadeiras de refeitório, destinado à instalação dos referidos cantina e lanchonete no Câmpus Pouso Alegre, situado na Avenida Maria da Conceição Santos, nº 1.730, bairro Parque Real, Pouso Alegre, Minas Gerais e envolve o fornecimento, pela empresa CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo, equipamentos, utensílios, mobiliários, recursos humanos e demais insumos necessários para a perfeita execução dos serviços.

**2. OBJETIVO**

2.1. O objetivo da contratação é o de garantir refeições de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados e visitantes da CONCEDENTE, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica, mediante cardápio diversificado, conforme relação de itens constante dos itens 5.1. - Itens mínimos a serem ofertados na lanchonete, 5.4 – Alimentos a serem utilizados no almoço, 5.5 – Alimentos a serem utilizados no café da manhã, 5.6 Alimentos a serem utilizados no café da tarde e 5.7 - Alimentos a serem utilizados no lanche noturno.

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

2.3. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições tipo almoço, café da manhã, café da tarde e lanche da noite deverão ser realizados no espaço destinado para este fim no Câmpus Pouso Alegre, situado na Avenida Maria da Conceição Santos, nº 1.730, bairro Parque Real, Pouso Alegre, Minas Gerais.

### 3. **OBJETO**

3.1. Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para produção e fornecimento, com equipamentos próprios, de refeições tipo almoço, café da manhã, café da tarde e lanche da noite, com cobrança de preço fixo máximo de R\$ 8,00 (oito reais) por almoço, R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos) por café da manhã e R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos) por café da tarde, por dia; e R\$ 3,00 (três reais) por lanche da noite, por dia, com cessão onerosa de espaço público de 445 m<sup>2</sup>. Os valores aqui estipulados se referem aos itens listados nos quadros 5.4 a 5.7. Os itens listados no quadro 5.1 terão seus valores livres, estipulados pela CONTRATADA, desde que compatíveis com os de mercado e de boa qualidade.

O presente Projeto Básico tem por objeto a contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para todas as etapas de produção e distribuição de refeições do tipo almoço, café da manhã, café da tarde e lanche da noite, bem como para oferta de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica do IFSULDEMINAS associada à concessão de uso de área em espaço físico de 445 m<sup>2</sup>, provido de 30 mesas e 180 cadeiras de refeitório, destinado à instalação de restaurante e de lanchonete no Câmpus Pouso Alegre, situado a Avenida Maria da Conceição Santos, nº 1.730, bairro Parque Real, Pouso Alegre, Minas Gerais, e envolve o fornecimento, por parte da empresa CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP) também conhecido como “gás de cozinha”, pessoal especializado técnico, operacional, administrativo e nutricionista em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, além da cobertura de despesas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e as normas institucionais. A forma de contratação proposta é a concessão onerosa de uso para fins comerciais, através de CONCORRÊNCIA, tipo **MENOR PREÇO NO SOMATÓRIO DOS VALORES DE REFEIÇÕES DO TIPO ALMOÇO, CAFÉ DA MANHÃ, CAFÉ DA TARDE E LANCHE DA NOITE**, 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.

3.2. O Objeto inclui o fornecimento de:

*Avenida Maria da Conceição Santos, 1.730, Parque Real, CEP 37.550-000, Pouso Alegre-MG*

*(35) 3427-6600 - [www.ifsuldeminas.edu.br/pousoalegre](http://www.ifsuldeminas.edu.br/pousoalegre)*

*Edital - Página 2 de 30*

- 3.2.1. Gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas;
  - 3.2.2. Materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços, incluindo gás de cozinha (GLP);
  - 3.2.3. Mão de obra especializada, nutricionista, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados, uniformizados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como, se for o caso, veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendido, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;
  - 3.2.4. Equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório em quantidades adequadas e suficientes, em perfeito estado de conservação, bem como higienização e limpeza do local necessários para o pleno funcionamento das atividades do serviço de restaurante e lanchonete.
- 3.3. O objeto desta prestação de serviço deverá atender às legislações pertinentes, suas alterações, e demais normas aplicáveis ao objeto:
- 3.3.1. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos;
  - 3.3.2. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002;
  - 3.3.3. Ministério de Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/06/2004;
  - 3.3.4. Corpo de bombeiros.
- 3.4. O Objeto desta prestação de serviços deverá atender ainda, no que couber, a seguinte legislação:
- 3.4.1. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.

#### **4. JUSTIFICATIVA E PÚBLICO CIRCULANTE**

##### **4.1. Motivação da contratação:**

4.1.1. A CONCEDENTE é uma instituição responsável pela educação profissional, científica e tecnológica e funciona nos turnos matutino, vespertino e noturno. De acordo com a estrutura dos cursos da educação profissional e tecnológica, alguns cursos funcionam em dois turnos, o que exige a permanência dos alunos na instituição em tempo integral;

4.1.2. A maioria desses alunos mora em bairros distantes, impossibilitando seu deslocamento até sua residência para fazer suas refeições e não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário. Outro fator a ser destacado é que nos arredores deste órgão não existem restaurantes e lanchonetes totalmente adequados para atender à demanda institucional e que ofereçam um serviço de qualidade, além de preços acessíveis para a comunidade escolar. A Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB) nos seus Art. 2º e 3º vem explicitar a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola;

4.1.3. Objetiva-se atender ao que preconiza a LDB e o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil, o Benefício Alimentação, que tem como objetivo contribuir para a permanência do aluno em situação de vulnerabilidade social na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar;

4.1.4. O tempo de intervalo para refeições dos servidores da CONCEDENTE é insuficiente para que os mesmos se desloquem pela cidade para fazer suas refeições, sendo mais vantajoso almoçarem no câmpus;

4.1.5. Impossibilidade de contratação de cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, dentre outros cargos extintos;

4.1.6. Na contratação dos serviços, a economicidade será obtida pela Administração pela competitividade entre empresas do ramo no certame licitatório, cujo fator preponderante será a proposta mais vantajosa para a administração, qual seja, aquela que apresentar o menor preço no somatório dos valores de refeições do tipo almoço, café da manhã, café da tarde e lanche da noite e satisfazer todas as exigências do edital;

4.1.7. A terceirização oferece a vantagem da profissionalização dos serviços, associada a redução de custos, ganhando-se maior eficiência e melhor qualidade, proporcionando à CONCEDENTE foco em seu principal objetivo, o ensino;

4.1.8. A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório de concessão onerosa de espaço público para exploração de restaurante e lanchonete, visando um atendimento de qualidade a preços acessíveis, compatíveis com os de mercado, a alunos, servidores, funcionários terceirizados e visitantes da CONCEDENTE.

#### 4.2. Público circulante:

4.2.1. A CONTRATADA receberá da CONTRATANTE, mensalmente, pelo quantitativo efetivamente fornecido de almoço, café da manhã e café da tarde aos alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio, conforme item 9, cuja previsão é de 210 (duzentos e dez) alunos para os cafés da manhã e da tarde, cada; e 350 (trezentos e cinquenta) alunos para o almoço no ano de 2015; e pelo quantitativo efetivamente fornecido de lanche da noite aos alunos dos cursos técnicos subsequentes, cuja previsão é de 230 (duzentos e trinta) alunos;

4.2.2. Ao lado disso, cabe destacar que atualmente o câmpus tem 37 (trinta e sete) servidores técnico-administrativos, 61 (sessenta e um) professores e 23 (vinte e três) funcionários terceirizados, potencialmente consumidores de refeições no almoço;

4.2.3. A quantidade de cafés, almoços e lanches a serem servidos no restaurante poderá ser variável pelas próprias características do calendário acadêmico de uma instituição de ensino; sendo aconselhável à CONTRATADA o acompanhamento do calendário escolar;

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

#### 4.3. Enquadramento legal da contratação:

4.3.1. A concessão será objeto de procedimento licitatório na modalidade CONCORRÊNCIA, observando, no que couber, a Lei nº 9.636/1998, a Decisão TCU nº 207/95 – Segunda Câmara – Ata nº 28/95 (TC nº 275.320/92-8) e, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93 e demais disposições a serem estabelecidas no edital de licitação e em seus anexos.

### 5. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

#### 5.1. Itens mínimos a serem ofertados na lanchonete.

Item	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
	<b>BEBIDAS</b>
1	Achocolatado light/diet. Caixa 200 ml.
2	Água mineral com e sem gás. Garrafa 500ml.
3	Bebidas isotônicas.

4	Bebidas à base de soja.
5	Café comum ou expresso.
6	Café com leite.
7	Chá - sachês
8	iogurte integral/light/diet sabores variados.
9	Leite pasteurizado.
10	Refrigerantes comum/light/diet.
11	Sucos naturais e artificiais – mínimo de três sabores de cada.
	<b>LANCHES</b>
12	Barra de cereais
13	Bolos: fubá, cenoura, chocolate, integral, e outros. Fatias 160g.
14	Frutas frescas (no mínimo 4 opções: banana, maçã, melancia, uva, abacaxi, laranja, etc.)
15	Doces: bombons, chocolates, pé de moleque, balas.
16	Pão com manteiga ou com ovo frito.
17	Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne ou frango, risole, empada e outros (também opções sem carnes).
18	Pão de queijo.
19	Mini-pizza
20	Misto quente
21	Picolés e sorvetes – sabores diversos.
22	Salgados folhados.
23	Sanduíche “cheese” - diversas composições.
24	Sanduíche natural.

## 5.2. Preparo:

5.2.1. Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, aos princípios nutritivos e às demais especificações, sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e das manipulações, de acordo com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

5.2.2. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONCEDENTE.

5.2.3. A elaboração da alimentação deve ser dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a:

5.2.3.1 valor energético;

5.2.3.2 tipos de alimentos e preparações;

5.2.4. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja: odor, sabor e textura;

5.2.5. Considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio;

5.2.6. Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;

*Avenida Maria da Conceição Santos, 1.730, Parque Real, CEP 37.550-000, Pouso Alegre-MG*

(35) 3427-6600 - [www.ifsuldeminas.edu.br/pousoalegre](http://www.ifsuldeminas.edu.br/pousoalegre)

5.2.7. Considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

5.3. Itens das refeições:

5.3.1. Em datas festivas (festas juninas, folclóricas ou outras do calendário escolar e nacional), deverão ser elaborados pela CONCESSIONÁRIA cardápios especiais, sendo estes previamente aprovados pela CONCEDENTE;

5.3.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONCESSIONÁRIA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONCEDENTE;

5.3.3. Os alimentos deverão ser preparados e servidos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção de outras refeições, lanches e outros itens fornecidos;

5.3.4. Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar;

5.3.5. Os lanches deverão ser preparados diariamente, preferencialmente nas dependências do restaurante e lanchonete, e dependendo do caso, preparar na hora, devendo ser servidos devidamente acondicionados em sacos de papel ou plástico apropriados, envolvidos em embalagens especiais ou servidos no prato;

5.3.6. Qualquer produto que não atenda às exigências nutricionais e sanitárias adequadas, seja por excesso de gordura, açúcar, sódio, condições de preparo ou armazenamento inadequadas ou má qualidade da matéria-prima, poderá ser retirado de comercialização a qualquer momento, sem aviso prévio, pelo fiscal do contrato ou comissão fiscalizadora do contrato;

5.3.7. Não deverão ser utilizadas carnes e outros ingredientes cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto pela CONCEDENTE;

5.4. Alimentos a serem utilizados no almoço :

ALIMENTO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
ARROZ	Branco	Branco	Branco	Branco	Branco
FEIJÃO	Carioca	Carioca	Carioca	Carioca	Carioca
CARNE	1)Alcatra Bovina - bife (150g per capita) 2)Frango - peito de frango, bife grelhado, assado ou frito (150g per	1)Lagarto Bovino - carne assada de panela (150 g per capita) 2)Pernil Suíno - assado, em bife	1)Contrafilé - bife (150 g per capita) 2)Costela Suína - cozida (150 g per capita)	1)Acém Bovino - moída (150 g per capita) 2)Frango - coxa/contraco xa assada ou	1)Peixe Merluza - filé frito, assado ou cozido (150g per capita) 2) Coxão

	capita)	ou picado (150 g per capita)		frita (150g per capita)	duro Bovino - carne assada de panela (150g per capita)
GUARNIÇÃO	Talharim com molho vermelho	1)Abobrinha cozida 2) Purê de batata	1)Lasanha (alternar presunto e mussarela, frango, carne bovina moída e calabresa	1)Batata frita 2)Brócolis cozido com creme de milho verde	Espaguete com molho branco e bacon
SALADA	Alface	Beterraba	Couve	Tomate	Alface
SALADA	Tomate	Alface	Alface	Alface	Rúcula
SALADA	Cenoura	Agrião	Repolho Roxo	Ervilha	Pepino
FRUTAS FRESCAS	Banana ou Maçã	Abacaxi ou Banana	Melancia ou Maçã	Banana ou Laranja	Uva ou Maçã

5.5. Alimentos a serem utilizados no café da manhã:

ALIMENTO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
BEBIDA	Leite achocolatado (250 ml per capita)	Leite com café (250 ml per capita)	Leite achocolatado (250ml per capita)	Leite com café (250ml per capita)	Leite achocolatado (250 ml per capita)
ACOMPANHAMENTO	Pão francês com manteiga	Rosca	Pão caseiro ou de leite com margarina	Rosca	Pão francês com manteiga

5.6. Alimentos a serem utilizados no café da tarde:

ALIMENTO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
----------	---------	-------	--------	--------	-------



BEBIDA (sabores variados)	Suco natural (250ml per capita) (sabores variados)	Suco natural (250ml per capita) (sabores variados)	Suco natural (250ml per capita) (sabores variados)	Suco natural (250ml per capita) (sabores variados)	Suco natural (250ml per capita) (sabores variados)
ACOMPANHAMENTO	Bolo (sabores variados)	Bolo (sabores variados)	Bolo (sabores variados)	Bolo (sabores variados)	Bolo (sabores variados)

5.7. Alimentos a serem utilizados no lanche noturno:

ALIMENTO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
BEBIDA	Suco natural com polpa de fruta - Laranja (250ml per capita)	Suco natural com polpa de fruta - Abacaxi (250ml per capita)	Suco natural com polpa de fruta - Laranja com Acerola (250ml per capita)	Suco natural com polpa de fruta - Goiaba (250ml per capita)	Café (100 ml per capita)
ACOMPANHAMENTOS	-Bolo -Fruta	-Bolo assado de legumes -Fruta	-Bolo -Fruta	-Bolo assado de legumes -Fruta	-Bolo -Bolachas -Fruta

5.8. Caso ocorra algum tipo de intolerância alimentar comprovada, por laudo médico, por algum comensal, deverá a CONCESSIONÁRIA substituir o item do cardápio o qual apresenta intolerância, por outro, respeitando-se as necessidades nutricionais do comensal.

## 6. DOS REQUISITOS PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. Faz-se necessário que a empresa CONCESSIONÁRIA atue no ramo pertinente ao objeto da licitação, comprovadamente através de atestado(s) de capacidade técnica compatível com as refeições previstas neste projeto básico;

6.2. Quanto à qualificação técnica:

6.2.1. Apresentar 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, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou

*Avenida Maria da Conceição Santos, 1.730, Parque Real, CEP 37.550-000, Pouso Alegre-MG*

(35) 3427-6600 - [www.ifsuldeminas.edu.br/pousoalegre](http://www.ifsuldeminas.edu.br/pousoalegre)

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;

6.2.2. Apresentar declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutricionistas do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta concorrência.

6.2.3. Apresentar Atestado de Capacidade Técnica emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes.

## **7. DAS REGRAS GERAIS DE USO DAS INSTALAÇÕES E DOS PREÇOS**

### **7.1. Das Regras Gerais:**

7.1.1. A licitante vencedora receberá as instalações, cuja planta consta no Anexo XI, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com a adequação e/ou reformas do espaço e montagem da estrutura e equipamentos necessários à execução dos serviços, objeto da licitação tais como móveis, equipamentos, utensílios e outros;

7.1.2. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONCEDENTE sobre a utilização das dependências e horários estipulados;

7.1.3. Deverão ser afixados em local visível o cardápio semanal dos cafés, refeições e lanches;

7.1.4. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de localização e especificação dos equipamentos a serem utilizados de acordo com o espaço físico destinado a este fim por ocasião da assinatura do contrato. Para tanto, será necessária visita técnica agendada previamente;

7.1.5. O projeto do item anterior, além de qualquer outro que conste adaptações na estrutura do imóvel cedido, deverá ser submetido à Direção de Administração e Planejamento e, quando necessário, acompanhado de laudo de instituição fiscalizadora como corpo de bombeiros e vigilância sanitária;

7.1.6. As atividades exercidas pela CONCESSIONÁRIA não poderão prejudicar as atividades ou o funcionamento da CONCEDENTE;

7.1.7. Fica vedado à CONCESSIONÁRIA vencedora ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área destinada à prestação de serviço constante do objeto desta licitação, bem como é defeso seu uso para fim diverso do previsto ou para o preparo de alimentos que não serão nela mesmo servidos;

7.1.8. A CONCEDENTE poderá disponibilizar um ramal telefônico exclusivo para comunicação interna com os setores do câmpus;

7.1.9. A manutenção das instalações em razão do desgaste normal deverá ser acordada com a CONCEDENTE;

7.1.10. A execução deverá ser realizada por pessoal qualificado, ficando a CONCESSIONÁRIA, totalmente responsável pelas despesas com a prestação dos serviços de adequação/reformas necessários;

7.1.11. Ao final da vigência do contrato, inclusive no caso de rescisão, a CONCESSIONÁRIA deverá devolver os espaços cedidos. Havendo necessidade de adequação dos espaços cedidos, as respectivas benfeitorias, de prévia e expressa autorização da CONCEDENTE, ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título;

7.1.12. A CONCEDENTE poderá indicar um profissional da área de alimentos para avaliar a adequação dos cardápios servidos, bem como as condições higiênico-sanitárias das instalações e equipamentos utilizados no preparo dos alimentos, através de visitas técnicas agendadas ou não. Este profissional poderá solicitar documentos relacionados à Responsabilidade Técnica, além de laudos e documentos relacionados às Boas Práticas de Produção de Alimentos; saúde e segurança dos manipuladores.

7.1.13. Regras gerais dos preços dos produtos:

7.1.13.1. Os preços dos produtos ofertados na lanchonete não poderão ser superiores aos de igual qualidade praticados no mercado da região da cidade onde será instalada o restaurante e lanchonete, objeto desta concessão de uso, o que deverá ser observado em qualquer ocasião de reajuste de preços;

7.1.13.2. A tabela dos preços praticados deverá ser exposta para os usuários, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor, podendo a CONCEDENTE determinar de ofício com a devida fundamentação a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado regional, com a devida ampla defesa da CONCESSIONÁRIA;

7.1.13.3. Atendimentos especiais de lanches e refeições deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitados e negociados entre a CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA;

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

7.1.14. Das Adequações e reformas das instalações:

- 7.1.14.1. Havendo necessidade de adequação e/ou reforma dos espaços cedidos bem como das instalações, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar um Plano de Contingência, a fim de evitar a descontinuidade da prestação de serviço, objeto desta licitação, e a interferência no funcionamento dos outros serviços pertencentes à CONCEDENTE;
- 7.1.14.2. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar mão de obra qualificada para os serviços de adequação e reformas, que se fizerem necessários, correndo todas as despesas por sua conta;
- 7.1.14.3. Os projetos básicos e executivos deverão ser encaminhados à Diretoria de Administração e Planejamento para aprovação, antes da execução de obra, em formato apropriado e em CAD;
- 7.1.14.4. Só poderão ser efetuadas benfeitorias no espaço físico mediante prévia e escrita autorização da CONCEDENTE.

## 8. DA VISITA TÉCNICA

- 8.1. A visita técnica poderá ser realizada até o penúltimo dia útil anterior à data da abertura das propostas;
- 8.2. A visita técnica deverá ser agendada através do telefone (35) 9964-5438, e-mail [compras.pousoalegre@ifsuldeminas.edu.br](mailto:compras.pousoalegre@ifsuldeminas.edu.br) ou pessoalmente no câmpus localizado na Avenida Maria da Conceição Santos, nº 1.730, bairro Parque Real, Pouso Alegre, Minas Gerais, no horário de 9h às 11h30 e de 14h às 16h30, e realizada por representantes credenciados pelas empresas interessadas, visando informações sobre as condições que possam afetar os custos e o andamento dos serviços, não se responsabilizando a CONCEDENTE por qualquer fato que impossibilite o agendamento desta visita. A visita técnica tem, também, a finalidade de esclarecer dúvidas das empresas interessadas em participar do certame licitatório e para fins de conhecimento do local, para os quais está se contratando o objeto da licitação;
- 8.3. A empresa licitante deverá ter pleno conhecimento dos requisitos, termos e condições do edital e seus anexos, bem como do local onde serão executados os serviços objeto desta licitação, não podendo invocar desconhecimento como fator impeditivo da correta formulação das propostas;
- 8.4. Os representantes legais da empresa deverão portar a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente. Não será permitido que um mesmo preposto represente mais de uma empresa.
- 8.5. No caso da empresa optar em não fazer a vistoria, ela deverá emitir uma declaração formal de pleno conhecimento das condições e peculiaridades da concessão.

## 9. SUBSÍDIO AOS ALUNOS PELA REFEIÇÃO E CAFÉS DA MANHÃ E DA TARDE

- 9.1 a CONCEDENTE subsidiará integralmente as refeições de almoço, café da manhã e café da tarde aos alunos do curso integrado e refeição da noite aos alunos dos cursos subsequente e Proeja e outros eventuais beneficiários, de acordo com a política a ser estabelecida internamente, sendo disponibilizada à CONTRATADA a lista dos usuários que terão direito ao subsídio;
- 9.2. os usuários que contarão com subsídio alimentício integral por parte da CONCEDENTE não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pelas refeições, correndo por conta do aluno eventuais despesas extras com produtos oferecidos na lanchonete;
- 9.3. para servidores, funcionários terceirizados e visitantes não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição, sendo vedado o atendimento na lanchonete e restaurante de pessoas de fora da comunidade acadêmica do câmpus, porém sendo permitido acesso somente a visitantes em atividades vinculadas à instituição;
- 9.4. a CONTRATADA deverá registrar os usuários que usufruíram das refeições para posterior conferência e ressarcimento da CONCEDENTE à CONTRATADA;
- 9.5. os pagamentos a serem efetuados pela CONCEDENTE ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na cláusula de obrigações da CONCEDENTE;
- 9.6. o subsídio não se aplica aos produtos que forem consumidos na lanchonete;
- 9.7. as medições para efeito de pagamento das refeições fornecidos serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
- 9.8. 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;
- 9.9. a CONCEDENTE terá até 10 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONTRATADA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;
- 9.10. serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apurados da seguinte forma:
  - a) o valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONCEDENTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.
  - b) o valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela CONCEDENTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da licitação;
  - c) a realização dos descontos indicados na alínea “a” não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.

9.11. após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONCEDENTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONTRATADA;

9.12. 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 CONCEDENTE;

9.12.1. quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

9.12.2. quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;

9.12.3. a CONTRATADA regularmente inscrita no Simples Nacional, nos termos da LC nº 123, de 2006, 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;

9.12.4. 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.

#### 10. DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

10.1. O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel do IFSULDEMINAS Câmpus Pouso Alegre mencionado no item 3.1, considerando avaliação técnica feita por corretor do município, será de R\$ 2.166,67 (dois mil, cento e sessenta e seis reais e sessenta e sete centavos) referente a cessão do espaço, considerando-se ainda o reajuste previsto no item 10.5. O pagamento será feito na forma do item 20;

10.2. No valor mensal ofertado deverão estar incluídos todos os insumos que os compõem, tais como despesas com mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, impostos estaduais, municipais e federais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na contratação do objeto;

10.3. A CONTRATADA providenciará, às suas custas, alvará de funcionamento, aprovação de toda e qualquer documentação exigida pelos poderes competentes dos serviços públicos, incluindo vigilância sanitária, para execução dos trabalhos objeto desta licitação;

10.4. O pagamento do valor devido pela CONTRATADA deverá ser feito até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que

primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da contratada;

10.5.. Após a realização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar comprovante do mesmo para a CONCEDENTE;

10.6. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONTRATADA 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;

10.7. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela direção do Câmpus Pouso Alegre do IFSULDEMINAS será aplicada às sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93;

10.8. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pelo IFSULDEMINAS, perdendo a CONTRATADA em favor do CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

10.9. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, será 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;

10.10. Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da reitoria do IFSULDEMINAS ou por dispositivo legal;

10.11. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONTRATADA, 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, excluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

10.12. 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, mediante requerimento expresso da CONTRATADA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa será 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;

10.13. 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;

10.14. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Coordenação de Administração e Finanças do Câmpus Pouso Alegre, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.

## **11. DA SEGURANÇA**

11.1.A CONCEDENTE não se responsabilizará por danos causados por terceiros aos equipamentos, instalações, acessórios, mercadorias, estoques e demais itens do patrimônio da CONCESSIONÁRIA, em razão de roubo, furto, desvios, apropriações indébitas, mau uso, intempéries, força maior, acidentes, falta de pagamento ou outros motivos;

11.2. A CONCEDENTE não ficará responsável pela vigilância ou guarda de bens de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

## **12. FASES DE IMPLEMENTAÇÃO E PRAZOS**

12.1. O prazo de vigência do contrato, que coincidirá com o período da concessão, será de 12 (doze) meses, a partir de sua publicação, prorrogável por igual período, ou seja, por mais 12 (doze) meses, mediante ajuste entre as partes interessadas;

12.2. O prazo para início do funcionamento da cantina e lanchonete será de vinte dias, contado a partir do conhecimento, por parte da CONTRATADA, da Ordem de Serviço, documento equivalente ou qualquer outra forma de aviso formal;

12.3. O início do funcionamento condiciona-se à apresentação das licenças, alvarás, autorizações ou equivalentes dos órgãos de fiscalização sanitária e do corpo de bombeiros;

12.4. Os hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos dos artigos 78 a 80 da Lei nº 8.666/1993.

## **13. DA FORMA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

13.1. O critério de julgamento será o do tipo “menor preço” vencendo a proposta que oferecer o MENOR PREÇO NO SOMATÓRIO DAS REFEIÇÕES DO TIPO ALMOÇO, CAFÉ DA MANHÃ, CAFÉ DA TARDE E LANCHE DA NOITE;

13.2. Por força de orçamento, o valor máximo aceito será de R\$ 8,00 (oito reais) por almoço, R\$ 2,50 (dois e cinquenta) por café da manhã e café da tarde (cada) e R\$ 3,00 (três reais) por lanche da noite.

13.3. O valor da concessão onerosa do espaço mencionado no item 10 não será objeto de avaliação da proposta, sendo fixo para todos os licitantes.



#### 14. LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

14.1. Os serviços serão prestados nas dependências do IFSULDEMINAS – Câmpus Pouso Alegre, localizado na Avenida Maria da Conceição Santos, nº 1.730, bairro Parque Real, Pouso Alegre, Minas Gerais;

14.2. Os serviços, objeto do contrato a ser celebrado, serão prestados pela empresa vencedora de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes horários:

14.2.1 A cantina e a lanchonete atenderá no horário compreendido entre 8h00 e 22h00;

14.2.2. Aos alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio subsidiados pela CONCEDENTE, as refeições deverão ser servidas entre 11h30 e 13h30(almoço); o café da manhã deverá ser servido entre 07h00 e 07h15 e o café da tarde entre 14h30 e 14h45;

14.2.3. Aos alunos dos cursos técnicos subsequentes o lanche noturno deverá ser servido entre 20h40 e 20h55.

14.2.4. A lanchonete e restaurante deverá funcionar aos sábados e/ou domingos, em casos excepcionais, de acordo com a necessidade, mediante comunicação prévia de 48 horas da CONCEDENTE.

14.2.5. O horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete poderá ser alterado, por determinação da CONCEDENTE, a critério da direção do câmpus, em atendimento à demanda dos comensais, cabendo à CONTRATADA se adequar à mudança em até 48 (Quarenta e oito) horas após a comunicação;

14.3. Havendo demanda manifesta dos comensais, poderá ser solicitado à CONTRATADA a distribuição do café e da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa da administração do câmpus com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;

14.4. Aos sábados, durante o período de férias escolares, após os dias de realização das provas finais, em feriados e recessos oficiais, somente com autorização da CONCEDENTE poderá ser reduzido o horário ou dispensado o fornecimento dos cafés e das refeições e/ou serviços da lanchonete, respeitando-se a demanda dos comensais.

#### 15. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1A dotação necessária à realização da despesa decorrente da execução do serviço prestado, objeto desta licitação, será consignada no Orçamento Geral da União.

#### 16. DAS SANÇÕES

16.1. Conforme o artigo 81 da Lei nº 8.666/1993, a recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;

16.2. O não cumprimento das obrigações contratuais pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação das penalidades previstas nos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/1993, a saber:

16.2.1. Advertência, em caso de falta(s) leve(s) que não acarrete(m) prejuízos de monta ao interesse da Instituição, a qual, a despeito delas, será atendida. Em caso de falta que venha inviabilizar a execução do contrato, a advertência poderá culminar com a rescisão do contrato;

16.2.2. Multa moratória pelo atraso no início das atividades do restaurante e lanchonete correspondente a um por cento (1%) sobre o valor do aluguel, por dia de atraso, até o limite de dez dias. Transcorrido esse prazo sem que a CONCESSIONÁRIA tenha iniciado as atividades ficará caracterizada a inexecução do contrato, ensejando sua rescisão;

16.2.3. Multa moratória pelo atraso no pagamento da concessão correspondente a um por cento (1%) sobre o valor do aluguel, por dia de atraso, até o limite de trinta dias. Constatada a inadimplência além desse prazo ficará caracterizada a inexecução do contrato, ensejando sua rescisão;

16.2.4. Multa moratória pelo atraso na apresentação do comprovante do pagamento do aluguel correspondente a zero vírgula um por cento (0,1%) sobre o valor do aluguel, por dia de atraso, até o limite de trinta dias, desde que posteriormente fique constatado que o pagamento, pela CONCESSIONÁRIA, foi efetuado anteriormente ao prazo previamente definido para apresentação de tal comprovante;

16.2.5. Multa compensatória correspondente a dez por cento (10%) do valor referente à soma dos alugueis do período de concessão não cumprido, quando da rescisão contratual decorrente de descumprimento de obrigações pela CONCESSIONÁRIA;

16.2.6. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo de até dois anos, quando do cometimento de infração capaz de deixar pendente, total ou parcialmente, o contrato acordado, inviabilizando sua execução, com prejuízos ao interesse da Instituição (Inciso III, Art. 87, Lei nº 8.666/93);

16.2.7. Tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, conforme Parecer nº 87/2011/DECOR/CGU/AGU e Nota nº 205/2011/DECOR/CGU/AGU e Acórdãos nº 2.218/2011 e nº 3.757/2011, da 1ª Câmara do TCU;

16.2.8. Declaração de inidoneidade, em caso de comportamento doloso do contratado, para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (Inciso IV, Art. 87, Lei nº 8.666/93);

16.3. As sanções previstas nos incisos III e IV, do Artigo nº 87, poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 8.666/1993, incidam nos motivos dos incisos I, II e III, do Art. nº 88 da Lei nº 8.666/1993;

16.4. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

16.4.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

16.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a administração em virtude de atos ilícitos praticados;

16.5. A CONCESSIONÁRIA responderá por perdas e danos que vier a sofrer a CONCEDENTE ou terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, da CONCESSIONÁRIA ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita;

16.6. A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação da multa;

16.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784/1999;

16.8. Caso o CONCEDENTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela administração, por meio de GRU – Guia de Recolhimento da União;

16.9. Nas infrações aqui não definidas expressamente, a autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o

caráter educativo da pena, bem como o dano causado à administração, observado o princípio da proporcionalidade. No caso de aplicação multa, o valor não poderá ultrapassar a dez por cento do valor total do contrato correspondente ao aluguel pela concessão;

16.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;

16.11. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

## **17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

17.1. Admitir, administrar, coordenar e avaliar sob sua exclusiva responsabilidade, os profissionais necessários à prestação dos serviços objeto desta contratação;

17.2. Atender as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento para preparo dos produtos a serem comercializados, a fim de se garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições;

17.3. Designar formalmente um preposto, no ato da assinatura do contrato, com poderes para operacionalizar o contrato, assumindo o gerenciamento de todas as atividades inerentes ao seu fiel cumprimento;

17.4. Será de responsabilidade do preposto o gerenciamento dos serviços contratados e a responsabilidade administrativa por todos os profissionais alocados aos serviços que compõem o objeto desta contratação;

17.5. Garantir a execução dos serviços, de acordo com as normas específicas vigentes, sem interrupção, substituindo, sem ônus para a CONCEDENTE, a ausência de qualquer prestador de serviço, independentemente do motivo;

17.6. Substituir em 48 horas a partir da comunicação formal, salvo motivo justificado a critério do gestor do contrato, aquele cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais e inconvenientes à execução dos serviços ou às normas da CONCEDENTE;

17.7. Responsabilizar-se pelo transporte de seus empregados, por meios próprios ou mediante fornecimento de vale-transporte, para cobertura do trajeto residência/local do trabalho e vice-versa;

17.8. Capacitar a equipe de profissionais alocada aos serviços desta contratação sempre que se fizer necessário, considerando a evolução ou mudança metodológica ou tecnológica;

17.9. Manter os profissionais alocados aos serviços devidamente identificados e uniformizados, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva

necessários e, no mínimo, 5 conjuntos de uniformes a cada funcionário, no primeiro semestre, e 2 conjuntos de uniformes a cada funcionário a cada semestre, a partir do segundo semestre de vigência do contrato, sendo estes de acordo com o clima da região e com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, vedado o desconto dos respectivos custos nos salários;

17.10. No caso de omissão da obrigatoriedade de fornecimento de uniformes no Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, fornecer no mínimo os conjuntos de uniforme previstos neste projeto básico (item 17.9), vedado o desconto dos respectivos custos nos salários;

17.11. Responder por quaisquer prejuízos que seus empregados ou prepostos causarem à CONCEDENTE ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus e responsabilidade decorrentes;

17.12. Controlar, em conjunto com o CONCEDENTE, os materiais e bens sob a guarda da CONCESSIONÁRIA, que se responsabilizará por danos e extravios a que deu causa, ficando obrigada ao ressarcimento respeitada a identidade dos objetos;

17.13. Acatar as recomendações da fiscalização do CONCEDENTE, facilitando a ampla ação desta, com pronto atendimento aos pedidos de esclarecimento porventura solicitados;

17.14. Comunicar à CONCEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos necessários;

17.15. Atender as normas de higiene, medicina e segurança do trabalho durante a execução dos serviços;

17.16. Responsabilizar-se pelos encargos fiscais, comerciais, previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONCEDENTE;

17.17. Responsabilizar-se pelos encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução do contrato;

17.18. Responsabilizar-se pelas providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho;

17.19. Manter sob sigilo, não divulgando dados, informações, documentos e processos aos quais tiver acesso em decorrência da execução do serviço;

17.20. Cumprir os prazos estabelecidos para as atividades definidas no contrato;

17.21. Não empregar pessoas que seja cônjuge, companheiro ou parentes, consanguíneos ou afins, em linha reta ou colateral até terceiro grau, dos servidores, empregados requisitados ou detentores de cargos em comissão do CONCEDENTE;

- 17.22. Manter durante a vigência, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal e obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- 17.23. Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta relação de obrigações;
- 17.24. Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta relação de obrigações, após reincidência formalmente notificada pelo Agente Fiscalizador;
- 17.25. Pagar os salários e quando cabível, entregar os vales-transporte e/ou tíquete-refeição, nas datas previstas na legislação pertinente;
- 17.26. Não permitir que os seus empregados se pronunciem em nome da CONCEDENTE;
- 17.26. Atender, prioritariamente, os alunos, os servidores, terceirizados e os visitantes da CONCEDENTE, oferecendo aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;
- 17.27. Aceitar que, por conveniência administrativa, a CONCEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- 17.28. Responsabilizar-se pela organização e controle da entrada do comensal no restaurante e lanchonete, bem como arranjo físico interno, mantendo um ambiente tranquilo para a realização das refeições;
- 17.29. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, que será consumido, no atendimento do objeto desta licitação, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- 17.30. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de todo equipamento e instalações destinadas a operacionalização das atividades, objeto desta licitação, e manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza o espaço concedido e de uso comum do restaurante e lanchonete;
- 17.31. A CONCESSIONÁRIA deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do instrumento contratual e das orientações da CONCEDENTE.
- 17.32. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante:
- 17.32.1. A utilização das dependências, cedida pela CONCEDENTE, onde a alimentação será preparada, separada em porções ou pesada e distribuída pela CONCESSIONÁRIA;

17.32.2. o fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, talheres, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

17.33.3. será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos da CONCEDENTE à disposição da CONCESSIONÁRIA.

17.34. A prestação de serviços de nutrição e alimentação, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de todas as refeições será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá estar de acordo com:

17.34.1. armazenagem adequada de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

17.34.2. controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

17.34.3. transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o local de distribuição, se necessário, em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas;

17.34.4. higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela;

17.34.5. os alimentos que por força de sua comercialização não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados para evitar a contaminação e serão manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios que sirvam para evitar o contato direto com as mãos;

17.34.6. os alimentos deverão ser sempre mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, produtos de perfumaria, combustíveis líquidos e congêneres;

17.34.7. a sacaria utilizada no acondicionamento dos alimentos deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos;

17.34.8. é proibida, na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras, devendo estas massas e recheios serem

preparados no próprio dia. Não se deverá utilizar gorduras ou óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações em sua coloração ou presença de resíduos queimados;

17.34.9. é proibida a venda de leite sem pasteurização ou fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

17.34.10. além do disposto em normas técnicas específicas de saúde pública, as chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos e refrescos artificiais ou de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências: serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene; serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

17.34.11. os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes;

17.34.12. leite, carnes, derivados e outros alimentos de origem animal deverão ser adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;

17.34.13. a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tais como maionese, molhos, pimenta e catchup;

17.34.14. a CONCESSIONÁRIA deverá manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

17.34.15. a CONCESSIONÁRIA deverá garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados.

17.35. Constituem proibições no interior do restaurante e lanchonete:

17.35.1. fumar;

17.35.2. varrer a seco;

17.35.3. permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais nas instalações;

17.35.4. ter, em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).



17.36. É vedado o fornecimento dos seguintes produtos no restaurante e lanchonete:

17.36.1. todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;

17.36.2. todo e qualquer tipo de tabaco;

17.36.3. todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico;

17.36.4. todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, objeto deste termo, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto deste projeto básico;

17.36.5. a CONCESSIONÁRIA deverá dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente.

17.37. Dos mobiliários, equipamentos e utensílios:

17.37.1. a CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, tais como cuba *self service*, refrigeradores, freezers, balcões de frios e quentes, estufas, fogões, liquidificadores, pratos, bandejas, copos, talheres, dentre outros, exceto as cadeiras e mesas de refeitório, sendo os equipamentos preferencialmente de nível de eficiência energética A (selo Procel);

17.37.2. a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça, talheres em aço inox, copos, bandejas plásticas de boa qualidade para acondicionamento dos pratos e outros itens das refeições;

17.37.3. não serão permitidos utensílios apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;

17.37.4. apresentar, sempre que solicitado pelo fiscal do Contrato, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços.

17.38. Limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos e higiene pessoal;

17.38.1. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a execução, supervisão, treinamento de pessoal para a limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e higiene pessoal;

17.38.2. todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar, ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores. Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, especialmente nos períodos de inverno ou notória disseminação de doenças respiratórias;

17.38.3. as pessoas que manipulam alimentos não podem praticar ou possuir hábitos dentro do câmpus ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores;

17.38.4. é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal e com a utilização moderada e cuidadosa de saneantes domissanitários e, quando possível, substituí-los por outros métodos e produtos menos agressivos ao meio ambiente;

17.38.5. além de optar por produtos ecológicos, a CONCESSIONÁRIA deve tomar providências no dia a dia para diminuir o impacto ambiental dos produtos de limpeza convencionais, como algumas sugestões abaixo transcritas:

17.38.6. evitar adquirir produtos em cuja fórmula constem componentes como cloro, formaldeído e solventes. Não utilizar produtos, sem embalagem própria ou rótulos que descreva os conteúdos químicos e indique o fabricante;

17.38.7. procurar conhecer e testar os produtos de limpeza ecológicos que existem no mercado. Dentro dos produtos industrializados existe grande mistura de substâncias que podem não estar indicadas nos rótulos;

17.38.8. dar preferência aos produtos que sejam biodegradáveis e que tenham selo de certificação. Isso significa que a empresa passou por uma avaliação sobre os processos e matérias-primas utilizadas;

17.38.9. os produtos químicos domissanitários, utilizados na execução dos serviços deverão estar devidamente registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e atender às orientações das normas que

regulam sua produção, utilização e descarte, conforme Portaria MS nº 1.634, de 29 de outubro de 1997, Resolução - RDC nº 184, de 22 de outubro de 2001, Resolução - RDC nº 221, de 06 de dezembro de 2001, Resolução - RDC nº 180, de 03 de outubro de 2006 e demais normas vigentes.

17.38.10. a CONCESSIONÁRIA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir sua atração, abrigo, acesso e/ou sua proliferação, além de manter um programa periódico de desinsetização e desratização de acordo com as necessidades do local;

17.38.11. as empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pela Agência Nacional e Vigilância Sanitária e comprovar o seu registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, ou outro equivalente;

17.38.12. as empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com a legislação em vigor;

17.38.13. a CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado e providenciar a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço;

17.38.14. a dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos e animais mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela direção da CONCEDENTE. Os comprovantes de dedetização e desratização deverão permanecer no estabelecimento para possíveis fiscalizações;

17.38.15. é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA disponibilizar todos os recipientes para coleta de resíduos, um para reciclável e outro para o orgânico, que deverão existir na área interna e externa do restaurante e lanchonete, em número suficiente à demanda. Esses recipientes deverão ser adequados, de fácil limpeza, providos de tampo, acionados por pedal e com acondicionamento para sacos de lixo apropriados, ou recipientes descartáveis;

17.38.16. é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração, separando aqueles possíveis de serem reciclados;

17.38.17. a CONCESSIONÁRIA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, a área destinada alimentação, os utensílios, as áreas de trabalho, mobiliários, instalações e o material utilizado pelo setor, como toalhas de mesa ou similar, panos de copa, cozinha e esfregões, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros;

17.38.18. a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar toalhas de papel ou secador térmico para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Deverá ser disponibilizado álcool em gel no ambiente do restaurante e lanchonete para higiene dos usuários;

17.38.19. todas as pessoas que trabalharem no restaurante e lanchonete deverão utilizar vestuário predominantemente na cor branca, adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga;

17.38.20. todas as pessoas que trabalharem no restaurante e lanchonete deverão utilizar EPIs, como máscaras, toucas para o cabelo, luvas e outros que se fizerem necessários;

17.38.21. é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a qualidade dos serviços a serem oferecidos à comunidade, cabendo-lhes indenizar a qualquer cliente da comunidade do IFSULDEMINAS – alunos, servidores, terceirizados e visitantes, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados, comprovadamente, após sindicância administrativa.

## **18. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE**

18.1. Apresentar suas normas internas na assinatura do contrato;

18.2. Permitir acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de execução dos serviços;

18.3. Impedir que terceiros estranhos ao contrato executem o serviço;

- 18.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela CONCESSIONÁRIA;
- 18.5. Coordenar e monitorar as ações pertinentes ao desenvolvimento das atividades executadas pela CONCESSIONÁRIA;
- 18.6. Comunicar à CONCESSIONÁRIA as irregularidades relacionadas com a execução dos serviços;
- 18.7. Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratado, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;
- 18.8. Verificar diariamente as condições de higiene, de limpeza e de asseio dos equipamentos, do ambiente e dos funcionários onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;
- 18.9. Examinar a quantidade e a qualidade dos lanches/refeições preparadas pela empresa;
- 18.9. Exigir o afastamento e/ou substituição, nos prazos estipulados, de qualquer empregado da CONCESSIONÁRIA ou preposto cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais e inconvenientes à execução dos serviços ou às normas da CONCEDENTE;
- 18.10. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;
- 18.11. Rejeitar, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com o contrato.

## **19. DO RECEBIMENTO**

- 19.1. O objeto da presente licitação será aceito pela CONCEDENTE, em conformidade com o Art. 74, da Lei n.º 8.666/93 com suas posteriores alterações;
- 19.2. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com os termos do edital e seus anexos;
- 19.3. Todos os serviços de que trata esta licitação deverão obedecer às especificações constantes do edital e seus anexos.

## **20. DO PAGAMENTO DA CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO**

- 20.1. A CONCESSIONÁRIA efetuará, mensalmente, o recolhimento do valor correspondente à concessão de uso, através de Conta Única da União, até o décimo dia do mês subsequente ao uso, sendo de sua responsabilidade gerar a Guia de Recolhimento da União – GRU para a Unidade Gestora promotora desta Licitação,

com código de recolhimento adequado ao objeto licitado, devendo apresentá-la quitada ao setor de finanças do IFSULDEMINAS - Câmpus Pouso Alegre ou ao fiscal do contrato, até o décimo quinto dia do mês subsequente ao mês de referência;

20.2. O pagamento devido pela CONCESSIONÁRIA, quando se referir a fração de mês, será o valor mensal contratado, dividido por trinta e multiplicado pela quantidade de dias que a concessão esteve em vigor;

20.3.. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o CONCEDENTE não tenha concorrido de alguma forma para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá pagar a taxa de encargos moratórios devida, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, sem prejuízo das disposições do item 10 e seus subitens.

## 21. DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. Quaisquer notificações, encaminhamento de documentos e/ou esclarecimentos devem ser destinados à Diretoria de Administração do Câmpus Pouso Alegre do IFSULDEMINAS, por *e-mail* [compras.pousoalegre@ifsuldeminas.edu.br](mailto:compras.pousoalegre@ifsuldeminas.edu.br), telefone (35) 9964-5438 ou (35) 3427-6600 ou no endereço na Avenida Maria da Conceição Santos, nº 1.730, bairro Parque Real, Pouso Alegre, Minas Gerais, pois não será autorizado o pagamento de serviços adicionais fora das especificações contidas no edital e seus Anexos.

Pouso Alegre - MG, 20 de julho de 2015

*João Paulo Silveira de Almeida*  
Presidente da Comissão Especial de Licitação

De acordo:

*Luiz Ricardo de Moura Gissoni*  
Diretor de Administração e Planejamento

Aprovo:

*Marcelo Carvalho Bottazzini*  
Diretor Geral Pró-tempore