

EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2017

PROCESSO Nº 23377.000616/2016-83

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS – CÂMPUS URUAÇU, através de sua Comissão Especial de Licitação, designada pela Portaria nº 2098, de 16 de setembro de 2016, do Reitor, torna pública para conhecimento dos interessados, que de acordo com a Lei nº 8.666/93 e suas alterações e no que couber pelas Leis e Decretos: nº 3.722, de 09/01/2001, nº 3.725/2001, nº 6.204, de 05/09/2007, Lei nº. 6.120/74, Decreto Lei nº. 9.760/46, Lei nº 9.636/1998, Lei nº 3725/2001, Lei nº 10.406, de 10/01/2002, Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com nova redação dada pela Lei Complementar nº. 147/2014, IN -SLTI/MPOG nº. 02/2009 e pela Resolução –RDC da Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004 e demais normas pertinentes, que encontra-se aberta a licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA**, do tipo **MAIOR OFERTA**, por Regime de Execução Indireta, por preço Global cuja documentação e proposta de preços deverão ser entregues na data, local e horário abaixo descrito.

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1. – MODALIDADE

1.1.1. – Concorrência Pública

1.2. – TIPO DE LICITAÇÃO

1.2.1. – **Maior Oferta**, de acordo com o § 1º, inciso IV do Art. 45 da Lei nº. 8.666/93.

1.3 – REGIME DE EXECUÇÃO

1.3.1. – Regime de Execução Indireta, por preço Global

1.4. – PRAZOS

1.4.1. – De validade da proposta: de no mínimo **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua abertura.

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. – A presente Licitação na modalidade de Concorrência tem por objeto a Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico correspondente à área de 35,47 m² (trinta e cinco, vírgula quarenta e sete metros quadrados), localizada em prédio de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Goiás -IFG, situado à Rua Formosa, qd. 28/29, It. 04/06 – Loteamento Santana – CEP 76.400-000 – Uruaçu – GO, objetivando a instalação e funcionamento de cantina/lanchonete pela concessionária, conforme especificações do Projeto Básico, Anexo I, deste edital, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado anualmente, a critério da Administração do Câmpus, baseado no Art. 57 da Lei nº 8.666/93.

2.2. A licitação compõe-se de item único, conforme tabela constante do Projeto Básico em anexo, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o maior valor para a Concessão Administrativa de uso, visando a exploração de serviços de cantina/lanchonete.

3. DOCUMENTOS INTEGRANTES

- 3.1. Anexo I – Projeto Básico;
- 3.2. Anexo II – Declaração que não emprega de menor;
- 3.3. Anexo III – Declaração de fatos impeditivos;
- 3.4. Anexo IV – Modelo de Declaração;
- 3.5. Anexo V – Modelo de Atesto de Vistoria
- 3.6. Anexo V-A – Modelo de Atesto de Declínio de Vistoria
- 3.7. Anexo VI – Modelo de Carta de Apresentação de Proposta;
- 3.8. Anexo VII – Declaração de elaboração Independente de Proposta;
- 3.9. Anexo VIII - Parecer Técnico
- 3.10. Anexo IX – Minuta de Contrato
- 3.11. Anexo X – Resolução Anvisa - RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004.

4. DO HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA A ENTREGA DOS ENVELOPES CONTENDO A DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS

4.1. Até às 08:00 horas, do dia 23, mês agosto do ano de 2017, no Prédio do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Goiás -IFG, situado à Rua Formosa, qd. 28/29, It. 04/06 – Loteamento Santana – CEP 76.400-000 – Uruaçu – GO, sala 402, 4º Piso, para entrega dos envelopes nº 01, com os documentos de habilitação, e nº. 02, com a proposta, além das declarações complementares.

5. HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA

5.1. Às 09:00 horas, do dia 23, mês agosto do ano de 2017, no Prédio do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Goiás -IFG, situado à Rua Formosa, qd. 28/29, It. 04/06 – Loteamento Santana – CEP 76.400-000 – Uruaçu – GO, sala 502, 5º Piso, terá início a sessão, prosseguindo-se com o credenciamento dos participantes e a abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação e a realização de consulta “on line” ao SICAF.

5.2. Os conjuntos de documentos relativos à habilitação e à proposta de preços deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados e lacrados, rubricados no fecho e identificados com o nome do licitante e contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os dizeres constantes nos itens 11.1 e 12.2 do presente edital.

5.3. Os licitantes interessados em participar do certame não necessitam encaminhar seus representantes legais para entregar os envelopes com a documentação e as propostas, podendo, inclusive, encaminhá-los via correio ou outro meio similar de entrega, atentando para as datas e horários finais para recebimento dos mesmos, constantes neste Edital. A correspondência deverá ser endereçada com aviso de recebimento para a Comissão de Licitação no endereço indicado no Item 01 deste Edital e conter os dois envelopes acima mencionados, além das declarações complementares, com antecedência mínima de 01 (uma) hora do momento marcado para abertura da sessão pública.

5.4. Os envelopes de documentos referentes à habilitação e proposta encaminhados à comissão de licitação após a data e horários fixados no presente Edital serão devolvidos, ainda fechados, aos respectivos remetentes.

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. – Poderão participar desta Licitação as pessoas jurídicas e físicas que:

6.1.1. – Atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e nos seus anexos, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.

6.1.2. – As propostas, bem como, quaisquer documentos deverão ser apresentados em português, idioma em que também serão redigidos os Contratos.

6.1.3. – O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório.

6.1.4. – Nenhuma empresa ou instituição vinculada à Entidade de Licitação será elegível para participar deste processo licitatório.

6.2. – Não poderão participar desta licitação:

6.2.1. – Interessados proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente.

6.2.2. – Interessados suspensos de participar de licitações e impedidos de contratar com o órgão ou a entidade responsável por esta licitação, conforme art. 87, inciso III, da lei nº. 8.666/93.

6.2.3. – Entidades estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.2.4. – Interessados que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

6.2.5. – Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

6.2.6. – Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº. 8.666/93.

6.2.7. Interessados que tenham sócios, diretores ou responsáveis técnicos com vínculo empregatício com o IFG.

6.2.8. Interessados que não comprovarem a sua condição de empresa legalmente constituída, e não demonstrarem, através de seu contrato e/ou estatuto social, que é objeto da empresa o fornecimento do produto afeto ao objeto da presente licitação.

6.3. A observância das vedações deste subitem é de inteira responsabilidade da empresa que, pelo descumprimento, sujeitar-se-á às penalidades cabíveis.

6.4. – Não poderão participar do certame servidor do quadro permanente ativo ou em qualquer outra situação.

6.5. - Não poderão participar do certame, colaboradores com qualquer tipo de vínculo institucional (servidores, terceirizados, estudantes e estagiários).

6.6. - As empresas ou pessoas físicas interessadas far-se-ão presentes por um representante legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que exhiba documento que o identifique e o credencie como participante nesta licitação, devidamente reconhecido pela Comissão.

7. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

7.1. – Decairão do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração o licitante que não o fizer até o **segundo dia útil** que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação em concorrência, a abertura dos envelopes com as propostas em convite, tomada de preços ou concurso, ou a realização de leilão, as falhas ou irregularidades que viciarem esse edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso. (§ 2º do Art. 41 da Lei nº. 8.666/93)

7.2. – A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

8. DO PROCEDIMENTO

8.1. – Os trabalhos da Comissão, na sessão de abertura, obedecerão aos trâmites abaixo estabelecidos:

8.1.1. – Credenciamento dos participantes.

8.1.2. – No local, dia e hora previstos no presente Edital, Item 4, a Comissão receberá os envelopes contendo a documentação de habilitação (**Envelope nº 1**) e recolhendo os envelopes com as propostas de preços (**Envelope nº 2**).

8.1.3. – **Consulta on line do Cadastro dos participantes junto ao SICAF** caso tenham, logo ocorrerá abertura dos **envelopes nº.1** contendo a documentação relativa à habilitação os quais serão abertos ante os representantes dos Licitantes, imediatamente após a fase de habilitação, poderão ser abertos os **envelopes nº 2** com as propostas das empresas habilitadas, **desde que haja renúncia expressa ao direito de interpor recurso** por parte de todas as Licitantes, devidamente registrada em Ata.

8.1.4. – A comissão desclassificará as propostas que não contiverem as informações ou que contrariem este Edital.

8.1.5. – Quando todas as Licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas a Entidade de Licitação poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas nas causas que determinaram a inabilitação ou a desclassificação.

8.1.6. – Será lavrada Ata Circunstanciada da reunião, onde constarão todas as ocorrências, que será assinada pelos membros da Comissão Especial de Licitação e pelas Licitantes que participarem da sessão.

8.2. – A participação em licitação na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa equiparada, sem que haja o enquadramento nessas categorias, ensejará a aplicação das sanções previstas em Lei e a proibição de participar do certame. A comissão poderá realizar diligências para verificar a veracidade da declaração.

8.3. – Depois de ultrapassar o horário para recebimento dos envelopes, nenhum outro será recebido, nem tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação ou proposta de preços apresentadas.

8.4. – A seguir, serão identificados os licitantes e proceder-se-á à abertura dos Envelopes nº. 01 – Documentos de Habilitação.

8.4.1 – O conteúdo dos envelopes será rubricado pelos membros da Comissão e pelos licitantes presentes ou por seus representantes, e consultado o SICAF, se for o caso.

8.5. – Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, a Comissão verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.5.1. – SICAF;

8.5.2. – Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

8.5.3. – Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por atos de improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

8.6. – A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº. 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.7. – Constatada a existência de sanção, a Comissão reputará o licitante inabilitado, por falta da condição de participação.

8.8. – Não ocorrendo a inabilitação por força das situações acima mencionadas, a documentação de habilitação dos licitantes então será verificada, conforme demais exigências previstas neste instrumento convocatório.

8.9. – Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a reunir-se, informando os licitantes. Nessa hipótese, todos os documentos de habilitação já rubricados e os Envelopes nº. 02 – Propostas de Preços, rubricados externamente por todos os licitantes e pelos membros da Comissão, permanecerão em poder desta, até que seja concluída a fase de habilitação.

8.10. – Ao licitante inabilitado será devolvido o respectivo Envelope nº. 02, sem ser aberto, depois de transcorrido o prazo legal sem interposição de recurso ou de sua desistência, ou da decisão desfavorável do recurso.

9. DA REPRESENTAÇÃO LEGAL

9.1. – As empresas interessadas poderão estar presentes por meio de um representante legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que o mesmo exhiba, no ato da entrega dos envelopes, documento que o identifique como representante da Licitante, caso contrário, ficará impedido de manifestar-se e/ou responder pela empresa.

9.2. – Nenhuma pessoa física, ainda que credenciado por procuração legal, poderá representar mais de uma licitante.

9.3. – Documento original de identificação com foto (Carteira de Identidade, Carteira de Motorista) para confirmação dos dados do credenciamento.

10. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

10.1. – A proposta e quaisquer documentos deverão ser apresentados em português, idioma em que também serão redigidos os contratos.

10.2. – Os documentos relativos à **HABILITAÇÃO (Envelope nº. 1)** e à **PROPOSTA DE PREÇOS (Envelope nº. 2)** serão apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada por Cartório competente, ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da Imprensa Oficial.

10.3. – 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 11 e 12.

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

10.5. - Uma Licitante, incluindo todos os membros de uma associação ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta.

10.5.1. – Para tais efeitos entendem-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aquelas que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

10.6. – Nenhuma empresa, funcionário ou instituição vinculada à Entidade de Licitação será elegível para participar deste processo licitatório.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. A documentação de Habilitação exigida neste edital deverá ser apresentada em envelope opaco, fechado, apresentando em sua face externa, além da razão social do proponente, os seguintes dizeres:

IFG – CÂMPUS URUAÇU
ENVELOPE N.º 01
CONCORRÊNCIA N.º 001/2017
DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

11.2. Para fins de habilitação, os licitantes devem apresentar a documentação a seguir:

11.2.1 PESSOA FÍSICA:

11.2.1.1) Cópia do cartão de CPF;

11.2.1.2) Cópia da carteira de RG.

11.2.1.3) Comprovante de residência domiciliar;

11.2.1.4) Certidão Negativa de débitos Municipais junto a Secretaria da Fazenda do Município que irá atender;

11.2.1.5) Certidão Negativa criminal do licitante, emitida pelo Poder Judiciário das Comarcas ou do Município de domicílio do licitante (FORUM);

11.2.1.6) Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, com prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados da sua expedição.

11.2.2 PESSOA JURÍDICA:

11.2.2.1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

11.2.2.2) Cópia do Contrato Social da Empresa, devidamente registrado, com todas as suas últimas alterações;

11.2.2.3) No caso de Sociedade Anônima ou Associação Civil, estatuto da empresa, com suas alterações acompanhada da ata de eleição dos atuais diretores;

11.2.2.4) Certificado de Regularidade junto ao FGTS;

11.2.2.5) Certidão Negativa de Débitos (CND) junto ao INSS;

11.2.2.6) Certidão Negativa de Débitos junto ao município sede da licitante;

11.2.2.7) Certidão Negativa de Débitos junto a Fazenda Estadual;

11.2.2.8) Certidão Negativa da Dívida Ativa expedida pela Procuradoria Geral da União;

11.2.2.9) Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais;

11.2.2.10) Declaração de que não está descumprindo o disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, assinada pelo representante legal da licitante.

11.2.3) Para as sociedades empresárias ou empresas individuais de responsabilidade limitada -EIRELI:

11.2.3.1) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na junta comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

11.2.4 Relativamente à situação econômico-financeira das pessoas Jurídicas:

11.2.4.1) Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, com prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados da sua expedição.

11.2.4.2) 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 substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo atualizá-los por índices oficiais quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

11.2.4.2.1) As comprovações da boa situação financeira serão baseadas na obtenção dos Índices de Liquidez Gerais (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), onde as empresas apresentem o resultado maior do que 1 (um) nos índices acima referidos, conforme os resultados da aplicação das fórmulas abaixo:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{realizável a longo prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{exigível a longo prazo}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{exigível a longo prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

11.2.4.3) Capital Social Integralizado equivalente a no mínimo R\$ 3.000,00 (Três mil reais), para cada proposta, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta na forma da lei.

11.2.5 Relativamente à comprovação de qualificação técnica (Pessoa Física e Jurídica):

11.2.5.1) Atestado (s) ou Declaração (ões) expedidos por órgão ou entidade pública ou privada, comprovando sua efetiva atuação na atividade de fornecimento de alimentação e lanches em geral;

11.2.5.2) Declaração do Licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal (**Anexo II**);

11.2.5.3) Declaração, observadas as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação para a presente Licitação Pública conforme modelo do (**Anexo III**);

11.2.5.4) Declaração a ser emitida pelo IFG – Câmpus Uruaçu informando que o licitante coletou informações complementares dos locais, bem como tomou ciência das especificações fornecidas IFG – Câmpus Uruaçu, não podendo alegar em momento futuro

quaisquer acréscimos de custos devidos a desconhecimento dos locais e de suas possíveis interferências e peculiaridades (**Anexo IV**).

11.2.5.4. Fica facultada aos interessados a vistoria para conhecimento das condições do local, visando fundamentar o cálculo dos valores.

11.2.5.4.2) A declaração que trata o item “11.2.5.4” (**Anexo IV**) e o Atestado de Vistoria, caso opte o licitante em realizar (**ANEXO V**) será emitida pelo representante do IFG – Câmpus Uruaçu que realizar a visita no local e devidamente assinada por este e o representante legal da empresa que realizou a visita;

11.3 Os documentos poderão ser apresentados nos originais ou em fotocópias autenticadas por um tabelião, ou por servidor desta Administração Pública, sendo dispensada a autenticação quando se tratar de cópia disponibilizada por intermédio da *Internet*.

11.4 Se o proponente se fizer representar, deverá juntar procuração ou carta de credenciamento, outorgando poderes ao representante para decidir a respeito dos atos constantes da presente licitação.

11.5 As empresas cadastradas no SICAF apenas com a Documentação Obrigatória ficam isentas da apresentação dos documentos solicitados nos itens 11.2.1 e 11.2.2 exceto item 11.2.2 “e”. As empresas cadastradas no SICAF na situação de Habilitação Parcial ficam isentas da apresentação dos documentos solicitados nos itens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3, exceto o item 11.2.3 “c” referente ao capital social.

11.6 Documento específico para os licitantes enquadrados como ME/EPP:

11.6.1 Documento que comprove o enquadramento em um dos dois regimes (microempresa ou empresa de pequeno porte). Caso deseje utilizar-se e beneficiar-se do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006, alterada pela Lei Complementar nº. 147/2014, devidamente registrados na Junta Comercial (Registro de Empresas Mercantis) ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas (Registro de Sociedade Simples), conforme o caso (Envelope 1 – Habilitação);

11.6.2. Declaração da licitante, declarando que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei complementar nº 123, de 2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014. estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

11.6.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da declaração do vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério do IFG/Câmpus Uruaçu/ Comissão de Licitação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa; (LC nº 123 art. 43, § 1º, com redação dada pela LC 147/14).

11.7 – Não poderão participar da presente licitação as Licitantes que tenham descumprido compromissos técnicos e financeiros anteriores com IFG – Câmpus Uruaçu ou sanções previstas na Lei nº. 8.666/93;

11.8 – É vedada a participação de consórcios ou grupos de Empresas.

12. DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

12.1 – A proposta deverá ser datilografada/digitada, em uma via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas e com as folhas numeradas e rubricadas, redigida no idioma Português e assinada na última página.

12.1.1 - Declaração de Elaboração Independente de Proposta, em cumprimento do disposto na Instrução Normativa nº 2 de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (modelo ANEXO VI)

12.2 – A proposta de preço exigida neste Edital, deverá ser apresentada em envelope opaco, fechado, apresentando em sua face externa, além da razão social do proponente, os seguintes dizeres:

**IFG – CÂMPUS URUAÇU
ENVELOPE N.º. 02
CONCORRÊNCIA N.º 001/2017
PROPOSTA DE PREÇOS**

12.3 – O preço, em moeda corrente nacional, deverá ser indicado na proposta, elaborada em estrita observância ao disposto neste Edital, devendo ser escrito em algarismo e por extenso, prevalecendo, em caso de divergência, o valor escrito por extenso, e em caso de ainda houver divergência entre valores, se aceita o valor unitário.

12.4 – Na proposta deverá constar: Identificação da Licitante, Preço da Concessão mensal e prazo de pagamento não superior ao quinto dia útil do mês subsequente, conforme modelo no **(Anexo VII)**.

12.5 – A proposta cujo preço da Concessão mensal for inferior ao preço mínimo estabelecido no subitem 12.6, e prazo de pagamento superior ao quinto dia útil ao estabelecido no subitem 12.4, será desclassificada.

12.6 – Do Preço:

12.6.1) O preço mínimo MENSAL a ser aceito para a Concessão da Cantina do Câmpus será de R\$ 677,83 (Seiscentos e setenta e sete reais e oitenta e três centavos).

12.7 – Serão desclassificadas as propostas que contiverem valores de custos em parâmetros que não a moeda corrente do país, conforme constante no subitem anterior.

12.8 – As assinaturas ou rubricas serão identificadas através de carimbo ou digitadas.

12.9 – Prazo de validade da proposta, não inferior a **60 (sessenta) dias** contados da data de abertura.

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

12.11 – 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.

12.12 – Fica assegurado como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme consta na Lei Complementar nº. 123 de 14/12/2006;

“Art. 44. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) inferiores à proposta mais bem classificada.

Art. 45. Para efeito do disposto no art. 44 desta Lei Complementar, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço superior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do § 1º do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no § 1º do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

§ 1º Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput deste artigo, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

§ 2º O disposto neste artigo somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.”

13. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

13.1. – O julgamento desta Concorrência obedecerá ao disposto no Inciso IV, do parágrafo 1º do art. 45 da Lei nº. 8.666/93 e demais normas pertinentes, levando-se em conta o **MAIOR VALOR MENSAL A SER PAGO** ofertado pelos licitantes, observando-se as condições e exigências constantes deste Edital.

13.2. – Não considerar-se-á qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais concorrentes.

13.3. – O julgamento das propostas será proferido e dado a conhecer aos interessados, sempre em sessão pública.

13.4. – As decisões da Comissão Especial de Licitação somente serão consideradas definitivas após homologação pelo Diretor IFG – Câmpus Uruaiçu.

13.5. – No caso de empate entre duas ou mais propostas apresentadas, o desempate se dará conforme preceitua o parágrafo 2º do Art. 45 da Lei nº. 8.666/93.

13.6. – A adjudicação será feita a uma **única Licitante** que apresente a proposta mais vantajosa para o IFG – Câmpus Uruaiçu.

13.7. – Após a devida conclusão do processo licitatório, será formalizado contrato de Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico (exploração de serviços de cantina/lanchonete), entre o IFG – Câmpus Uruaiçu e o (s) vencedor (es), conforme modelo no Anexo IX.

14. DA CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1. – O pagamento do valor devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil do mês subseqüente ao da prestação de serviços.

14.2. – A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto à Gerência de Administração do Câmpus Uruaiçu, com emissão pela Coordenadoria de Gestão Orçamentária daquele Câmpus.

14.3. – Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante de depósito do mesmo para o CONCEDENTE.

14.4. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

14.5. – O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Direção do Câmpus e pela Administração, caracterizada a inexecução total do objeto contratual, autoriza a CONCEDENTE a rescindir unilateralmente o contrato sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 8.666/93.

14.6. – Configurar a inexecução parcial do objeto a paralisação da prestação dos serviços de forma injustificada por mais de 10 (dez) dias.

14.7 – Durante os meses de férias acadêmicas ou greve, e em outros períodos em que, eventualmente, a demanda de vendas na cantina seja comprovadamente reduzida, mediante o requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa, poderá ser revisto pela CONCEDENTE, em até 75% de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à CONTRATANTE para análise do pedido.

15. REAJUSTE DO VALOR DA CONCESSÃO DO USO

15.1. – O valor da concessão do uso com prazo de vigência igual ou superior a doze meses poderá sofrer reajuste, mediante a aplicação do IGP-M ou IGP-DI, ou outro que venha substituí-lo, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas.

16. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

16.1. – As decisões quanto ao julgamento das propostas e habilitação dos licitantes serão divulgadas no site: www.ifg.edu.br/uruacu, para possibilitar aos licitantes a eventual impetração de recursos.

16.2. – O recurso, a representação e o pedido de reconsideração devem observar os seguintes requisitos:

16.2.1) Serem datilografados/digitados e devidamente fundamentados;

16.2.2) Serem assinados por representante legal da concorrente ou por procurador devidamente habilitado, e no prazo de 05 (cinco) dias úteis, de acordo com o inciso I do art. 109 da Lei nº. 8.666/93.

16.3. – Das decisões da Comissão Especial de Licitação, caberá recurso, por escrito, a autoridade que a nomeou, conforme preceitua a Lei nº 8.666/93, ficando o resultado da licitação condicionado ao julgamento do recurso.

16.4. – Os recursos que por ventura forem interpostos fora do prazo, não serão levados em consideração.

17. INFRAÇÕES, SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E RESCISÃO CONTRATUAL

17.1 - Se a licitante vencedora recusar-se a assinar o contrato, injustificadamente, os demais proponentes será chamado, na ordem de classificação, sujeitando-se o proponente desistente às sanções seguintes, sem prejuízo da aplicação de outras cabíveis:

17.1.1) Advertência;

17.1.2.) Multa de 20% (vinte por cento) do valor total da proposta apresentada;

17.1.3.) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

17.1.4.) 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 própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

17.2 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:

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

17.2.2. – Multa de até:

17.2.2.1. – 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;

17.2.2.2 - 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto;

17.2.2.3. – 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;

17.2.2.4. – 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material para a lanchonete, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo;

17.2.2.5. – 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços;

17.2.2.6. – 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 CONTRATANTE.

17.2.3. – 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) ao mês sobre o valor a ser pago, com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor vencido e não pago.

17.2.4 – Suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE; e,

17.2.5. - 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, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a CONCEDENTE pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

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

17.2.7. – Fica garantida o direito prévio da citação e da ampla defesa; observando-se o procedimento previsto na Lei nº. 8.666 de 1993 e subsidiariamente, na Lei nº. 9.784 de 1999;

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

17.2.9 . – As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONCEDENTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da CONCEDENTE ou, ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente;

17.2.10. – As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;

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

17.3. – O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Direção do Câmpus e pela Administração Superior da Instituição, caracteriza a inexecução total do objeto contratual, autoriza a CONCEDENTE a rescindir unilateralmente o contrato sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº. 8.666/93.

17.4. – Configurar a inexecução parcial do objeto a paralisação da prestação dos serviços de forma injustificada por mais de 10 (dez) dias.

18. FISCALIZAÇÃO

18.1 – A Fiscalização dos serviços, objeto desta licitação será de competência e responsabilidade exclusiva do CONCEDENTE a quem caberá verificar se, no seu desenvolvimento, estão sendo cumpridos os termos do Edital, assim como praticar todos os atos que se fizerem necessários, para a fiel execução dos serviços contratados.

18.2 A Fiscalização efetivar-se-á no local dos serviços, por técnicos administrativos do CONCEDENTE, previamente designados.

18.3 A Fiscalização atuará desde o início dos trabalhos até o final do Contrato e será exercida, no interesse exclusivo do CONCEDENTE, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

18.4 O CONCEDENTE poderá exigir a substituição de qualquer empregado da CONCESSIONÁRIA, ou de seus contratados, no interesse dos serviços.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 – A CONCESSIONÁRIA assumirá integral responsabilidade pelos danos causados ao CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus representantes, na execução dos serviços contratados, isentando o IFG de toda e quaisquer reclamações que possam surgir, decorrentes de acidentes, mortes, perdas ou destruições.

19.2 O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.

19.3 A Concessionária deverá seguir as normas da Resolução – RDC/Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004.

19.4 – A critério do IFG – Câmpus Uruaçu a presente licitação poderá ser:

19.4.1) Adiada por conveniência exclusiva da Administração;

19.4.2.) Revogada, a juízo da Administração, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;

19.4.3) Anulada, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

19.5 – Os licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas Propostas de Preços.

19.6 – Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer época ou fase da licitação.

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

19.8 – A participação nesta Concorrência implicará na aceitação integral e irrevogável das normas expressas neste Edital e em seus anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor.

19.9 – A critério da Comissão Especial de Licitação ou do Diretor IFG – Câmpus Uruaçu, poderão ser relevados erros ou omissões formais dos quais não resultarem prejuízos para o entendimento da proposta ou para o Serviço Público, desde que os mesmos não violem os princípios básicos da licitação.

19.10 – Decairá do direito de impugnar os termos do Edital de Licitação aquele que, tendo-o aceito sem objeção, venha, após o julgamento desfavorável, apontar falhas ou irregularidades que o viciariam.

19.11 – A inabilitação do licitante em qualquer das fases deste processo licitatório, importará na perda do seu direito de participar das fases subsequentes.

19.12 – As dúvidas por ventura existentes quanto a interpretação do texto deste Edital e seus anexos, e a respeito dos serviços a serem fornecidos, poderão ser dirimidas pela Comissão Especial de Licitação, nos horários das 08:00 às 11:00 e de 13:00 às 17:00 h (segunda a sexta-feira) junto ao IFG – Câmpus Uruaçu, sala 402, setor de licitações.

19.13 – O IFG poderá, antes da **formalização do contrato**, desqualificar licitante (s) ou desclassificar proposta (s), sem que isso gere direitos indenizatórios ou de reembolso caso tome conhecimento de fato ou circunstância que desabone a idoneidade comercial ou afete a capacidade financeira, técnica ou de produção do participante.

19.14 – À Comissão Especial de Licitação, cabe a soberania das decisões e a relevância, no interesse da Administração, de omissões puramente formais, se assim forem consideradas.

19.15 – O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Seção Judiciária de Goiás – Justiça Federal, com exclusão de qualquer outro.

19.16 – Os casos omissos neste Edital e seus anexos, serão resolvidos de acordo com as normas estabelecidas na lei nº. 8.666/93 e legislações complementares.

Uruaçu, _____ de _____ de 2017

Leonne Borges Evangelista
Diretor Geral
IFG – Câmpus Uruaçu

ANEXO I

PROJETO BÁSICO – 001/2017

CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO – “CANTINA/LANCHONETE”

1 – OBJETO

1.1. O Objeto de concessão de uso, relaciona-se conforme a tabela a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTDE/MESES	VALOR UNIT./MES	VALOR TOTAL/ MESES
01	Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico	Mês	12	R\$ 677,83	R\$ 8.133,96

1.1. A Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico correspondente à área de 35,47 m² (trinta e cinco, vírgula quarenta e sete metros quadrados), localizada em prédio de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Goiás -IFG, situado à Rua Formosa, qd. 28/29, It. 04/06 – Loteamento Santana – CEP 76.400-000 – Uruaçu – GO, objetivando a instalação e funcionamento de cantina/lanchonete pela concessionária, constantes das seguintes características:

1.1.1 Área: Área total de 35,47 m²;

1.1.2 Piso: Granilite;

1.1.3 Paredes: Revestimento cerâmico 30 cm x 40 cm na cor branca;

1.1.4 Pia: 2,64 m x 0,58 m em granito vermelho Brasília com cuba inox retangular;

1.1.5 Torneiras: 01 torneira metálica inox ao centro acima da cuba;

1.1.6 Portas: 01 porta de entrada confeccionada em alumínio tipo veneziana toda fechada, 01 porta de enrolar de abertura para atendimento no balcão, confeccionada em aço todo fechado;

1.1.7 Abertura do balcão: 4,70 m x 1,10 m = 5,17 m²;

1.1.8 Balcão de Atendimento: Confeccionado em granito vermelho Brasília 5,06 m x 0,70 m;

1.1.9 Parte Elétrica:

1.1.9.1) 06 luminárias com duas lâmpadas cada de 32 watts com reator 2x32 watts de partida instantânea.

1.1.9.2) 14 tomadas modelo padrão novo.

1.1.9.3) 01 quadro de distribuição com 03 disjuntores.

1.1.9.4) 01 interruptor para acionamento das lâmpadas e tomadas da frente de atendimento.

1.1.9.5) 01 interruptor para acionamento das lâmpadas e tomadas do ambiente de cozinha.

1.2. A forma de contratação proposta é a concessão de uso para fins comerciais, através da CONCORRÊNCIA PÚBLICA, tipo MAIOR OFERTA, em Regime de Execução Indireta, por Preço Global a 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 que encontra amparo na Lei nº 8.666/93, na Lei nº. 6.120/74, na Lei nº. 9.636/98 e no Decreto Lei nº. 9.760/46.

2 – JUSTIFICATIVA

2.1. Em razão do crescente número de alunos e servidores do IFG/Câmpus Uruaçu, faz-se necessária a permanência de uma cantina/lanchonete para atender a demanda de pessoas que necessitam desse serviço. Inicialmente, a estimativa é que atenda a um público de aproximadamente 1000 pessoas, dentre alunos, servidores (docentes e técnicos administrativos) e visitantes do câmpus, tendo como objetivo prover um espaço para que alunos, servidores e funcionários terceirizados possam realizar suas alimentações, visto que os mesmos passam grande parte de seus horários diários, no Câmpus, sendo que tal concretização do procedimento evitará que estes necessitem se locomover para fora das dependências do Câmpus para realizarem sua alimentação. Segue estimativa descrita abaixo:

PERÍODO	QTDE ALUNOS	QTDE SERVIDORES E VISITANTES
MATUTINO	245	70
VESPERTINO	280	70
NOTURNO	158	70

3 – FUNDAMENTO LEGAL

3.1. O objeto deste tem amparo legal nas seguintes leis: Lei nº 8.666/93 e suas alterações e no que couber pelas Leis e Decretos: nº 3.722, de 09/01/2001, nº 3.725/2001, nº 6.204, de 05/09/2007, Lei nº. 6.120/74, Decreto Lei nº. 9.760/46, Lei nº 9.636/1998, Lei nº 3725/2001, Lei nº 10.406, de 10/01/2002, Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com nova redação dada pela Lei Complementar nº. 147/2014, IN -SLTI/MPOG nº. 02/2009 e pela Resolução –RDC da Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004 e demais normas pertinentes.

4 – DISPOSIÇÕES GERAIS

4.1. O período letivo do CONCEDENTE /IFG/Câmpus Uruaçu vai de fevereiro a junho e agosto a dezembro;

4.2. Não serão cedidos pelo CONCEDENTE, a CONCESSIONÁRIA, nenhum móvel, equipamento, utensílio ou máquinas, nem serão realizadas nenhuma adaptação para devida instalação;

4.3. O horário de funcionamento deverá ser de 07:00 às 22:30 horas, no período letivo do CONCEDENTE (fevereiro a junho e agosto a dezembro);

4.4. O CONCEDENTE não se responsabilizará pela execução do serviço de Cantina da CONCESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço;

4.5. A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela qualidade do serviço prestado;

4.6. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação à prestação de serviços não poderão ser superiores aos praticados no mercado;

4.7. Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a concessão deste espaço físico do CONCEDENTE;

4.8. Não será obrigatória a abertura nos períodos de férias e em caso de greve dos servidores públicos, nos finais de semana e feriados, salvo quando solicitado pela Direção do IFG/Câmpus Uruaçu com no mínimo de 48 horas de antecedência, inclusive fora do horário normal de funcionamento;

4.9. Durante os meses de férias acadêmicas ou greve, e em outros períodos em que, eventualmente, a demanda de vendas na cantina seja comprovadamente reduzida, mediante o requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa, poderá ser revisto pela CONCEDENTE, em até 75% de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à CONCEDENTE para análise do pedido;

4.10. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a disponibilizar diariamente os serviços de cantina, com fornecimento de lanches;

4.11. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de cantina, 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 aqui pactuada;

4.12. A guarda e segurança dos equipamentos da cantina são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao CONCEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou danos;

4.13. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela remoção do lixo em sacos plásticos apropriados até o local próprio indicado pelo CONCEDENTE, fornecendo lixeiras apropriadas;

4.14. É proibida a venda de bebidas alcoólicas e de cigarros;

4.15. O valor mínimo para a concessão de uso do espaço físico destinado à exploração da cantina será de R\$ 677,83 (Seiscentos e setenta e sete reais e oitenta e três centavos) mensais.

4.16. O prazo de validade do Contrato é de 12 (doze) meses. Podendo de acordo com os interesses do CONCEDENTE, podendo ser prorrogado mediante aditivo contratual de acordo com o Art. 57, inciso II, da lei nº 8.666/93, observando o limite de até 60 (sessenta) meses, desde que haja vantagem e conveniência para a CONTRATANTE.

4.17. No interesse da Administração, o valor do aluguel será REAJUSTADO a cada 12 meses de acordo com a variação do índice do IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado) ou IGP-DI, ou outro que venha substituí-lo, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas.

4.18. O valor correspondente à despesa com gás, água, esgoto e energia elétrica será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

4.19. Uma vez que não dispormos de separação dos medidores de consumo de água e energia elétrica para atender a cantina, aos quais serão instalados após início dos serviços, serão verificados mensalmente pela administração do câmpus a qual repassará à empresa a cobrança dos valores consumidos baseados nas tarifas vigentes das concessionárias de água e energia.

4.19.1. Enquanto não forem instalados os medidores específicos, será utilizada uma estimativa de preço a ser pago para água e energia elétrica conforme discriminado abaixo:

I) Estimativa de energia elétrica: será realizada uma avaliação técnica do uso da energia elétrica no primeiro dia e a cada três meses de funcionamento da cantina para cálculo do uso de energia elétrica. Tal avaliação será realizada considerando os equipamentos instalados e utilizados e o tempo de funcionamento dos mesmos.

II) Estimativa do consumo de água: estima-se um consumo de 200 litros de água por dia, levando-se em consideração que haverá cocção de alimentos no local e, portanto, consumo de água na preparação de alimentos bem como para higienização. Esta estimativa deverá ser acompanhada por meio da análise da variação do consumo de água no câmpus, após o início da prestação de serviço, e atualizada se necessário.

5 – FORMA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Os alimentos/produtos ofertados devem ser adequados e elaborados segundo os conceitos de uma dieta alimentar nutricionalmente adequada, seguindo padrões de equilíbrio, variedade, e ainda, higiênicos. Na cantina, procura-se incentivar o consumo de alimentos nutritivos e naturais. Frituras, refrigerante, balas, chocolates e gomas de mascar, e outros produtos industrializados, podem ser comercializados, porém sugere-se a venda de alimentos mais saudáveis.

5.2. A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

5.2.1. Bebidas (não alcoólicas), tais como:

5.2.1.1. Suco de frutas naturais/ Suco de frutos industrializados / Vitaminas naturais / Refrigerantes / Água Mineral / Chá / Café / Leite / Iogurtes e/ou achocolatados.

5.2.2. Comidas, tais como:

5.2.2.1. Frutas (mínimo duas variedades individuais) ou Salada de frutas / Sanduíches naturais e diversos (mínimo duas variedades), Salgados diversos, com no mínimo de cinco variedades / Biscoitos variados / Tortas doces e/ou salgadas / doces diversos.

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

5.3. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene, mantendo padrões de qualidade e temperaturas, previstas pela legislação pertinente.

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

5.5. A concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente ao CONCEDENTE.

5.6. O CONCEDENTE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

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

5.8. A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo CONCEDENTE.

5.9. Na cantina é expressamente vedado:

5.9.1. Utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

5.9.2. A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

5.9.3. Comercialização de bebidas alcoólicas

5.9.4. Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

5.9.5. Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

5.10. Os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na Cantina, serão definidos pela concessionária, com aprovação prévia do CONCEDENTE, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.

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

5.12. Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do CONCEDENTE, bem como aqueles praticados pelo mercado.

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

5.14. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

5.15. Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao CONCEDENTE, a qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.

5.16. Os empregados que manipularem alimentos deverão seguir as normas básicas de higiene previstas na legislação pertinente, além de usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de

higiene, predominantemente na cor branca, toucas, sapatos apropriados, e outros que se fizerem necessários.

5.17. 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.

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

5.19. Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o CONCEDENTE.

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

5.21. A concessionária não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do CONCEDENTE.

6 – DA LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E VIGILÂNCIA.

6.1. A Limpeza, manutenção, conservação e vigilância da cantina, serão de responsabilidade da Concessionária, e deverá ser diária;

6.2. Os detritos provenientes da cantina deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados do IFG – Câmpus Uruaçu, pela Concessionária.

6.3. Caberá à Concessionária providenciar periodicamente a dedetização e desinfecção completa do espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso, devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pela Direção do IFG – Câmpus Uruaçu.

6.3.1. 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.

6.3.2. A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se, a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.

6.4. A Concessionária deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:

6.4.1 Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;

6.4.2 Não será admitido o armazenamento de gêneros de forma impróprios ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;

6.4.3 O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

6.4.4 Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependências própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

6.4.5 A concessionária manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;

6.4.6 empresa cuidará da higienização da cozinha e depósito, mantendo-os limpos e asseados;

6.5. A Concessionária, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade, com a devida autorização da concedente.

7. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

7.1. Observar e seguir as normas de disciplina de segurança do CONCEDENTE, através de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.

7.2. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do CONCEDENTE, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

7.3. Providenciar, sem qualquer ônus para o CONCEDENTE, o registro da firma na junta comercial (pessoa física), a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

7.4. Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários.

7.5. Providenciar a compra e reposição de materiais necessários a execução dos serviços.

7.6. Adquirir, às suas expensas todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades.

7.7. Disponibilizar para o público usuário da cantina no mínimo 05 (cinco) jogos de mesas e cadeiras plásticas, na área anexa à cantina.

7.8. Promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pelo CONCEDENTE.

7.9. Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo CONCEDENTE.

7.10. A CONCESSIONÁRIA se obriga a devolver o espaço físico, no término do contrato, da forma que recebeu.

7.11. A responsabilidade pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências.

7.12. A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato.

7.13. Todos os tributos, encargos, multas e penalidades, são da responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e se por força de interpretação divergente tributária ou judicial, o CONCEDENTE, for compelido a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA.

7.14. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do CONCEDENTE, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

7.15. Afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo do CONCEDENTE, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

7.16. Manter na prestação dos serviços o quantitativo de empregados necessários à adequada execução dos trabalhos.

7.17. Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.

7.18. Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização do CONCEDENTE.

7.19. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.20. A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela qualidade do serviço prestado.

7.21. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação à prestação dos serviços (venda dos produtos) deverão estar de acordo com os praticados no mercado.

7.22. Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a terceiros a concessão do espaço físico do CONCEDENTE.

7.23. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção da cantina, 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.

7.24. A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da cantina são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao CONCEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou danos.

7.25. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela remoção do lixo em sacos plásticos apropriados até o local próprio indicado pelo CONCEDENTE.

8. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

8.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

8.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº. 8.666, de 1993.

8.4. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9. INFRAÇÕES, SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E RESCISÃO CONTRATUAL

9.1 - Se a licitante vencedora recusar-se a assinar o contrato, injustificadamente, os demais proponentes será chamado, na ordem de classificação, sujeitando-se o proponente desistente às sanções seguintes, sem prejuízo da aplicação de outras cabíveis:

9.1.1) Advertência;

9.1.2.) Multa de 20% (vinte por cento) do valor total da proposta apresentada;

9.1.3.) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

9.1.4.) 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 própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

9.2 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:

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

9.2.2. – Multa de até:

9.2.2.1. – 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;

9.2.2.2 - 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto;

9.2.2.3. – 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;

9.2.2.4. – 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material para a lanchonete, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo;

9.2.2.5. – 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços;

9.2.2.6. – 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.

9.2.3. – 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) ao mês sobre o valor a ser pago, com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor vencido e não pago.

9.2.4 – Suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE; e,

9.2.5. - 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 CONTRATANTE que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

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

9.2.7. – Fica garantida o direito prévio da citação e da ampla defesa; observando-se o procedimento previsto na Lei nº. 8.666 de 1993 e subsidiariamente, na Lei nº. 9.784 de 1999;

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

9.2.9 . – As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da CONTRATANTE ou, ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente;

9.2.10. – As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;

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

9.3. – O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Direção do Câmpus e pela Administração Superior da Instituição, caracteriza a inexecução total do objeto contratual, autoriza a CONCEDENTE a rescindir unilateralmente o contrato sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº. 8.666/93.

9.4. – Configurar-se-á a inexecução parcial do objeto a paralisação da prestação dos serviços de forma injustificada por mais de 10 (dez) dias.

10. MEDIDAS ACAUTELADORAS

10.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº. 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

Alcides Pereira dos Santos Neto

Gerente de Administração/

IFG - Câmpus Uruaçu

DE ACORDO

Leonne Borges Evangelista

Diretor Geral

IFG – Câmpus Uruaçu

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE: RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO E CNPJ

Processo nº 23377.000616/2016-83

Concorrência nº. 001/2017

(Nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ nº. _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) _____ portador da carteira de identidade nº. _____ e do CPF nº. _____ sediada (endereço completo) _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: emprega maior de 16 (dezesseis) e menor de 14 (catorze) anos na condição de aprendiz.

Uruaçu, ____ de _____ de 2017.

(nome e número da identidade do declarante)

ANEXO III

IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE: RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO E CNPJ D E C L A R A Ç Ã O D E I N E X I S T Ê N C I A D E F A T O S I M P E D I T I V O S

(Nome da empresa)....., CNPJ ou CPF
nº....., sediada (endereço
completo), declara, sob as penas da Lei, que até
a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo
licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Uruaçu, ____ de _____ de 2017.

(nome e número da identidade do declarante)

ANEXO IV
CONCORRÊNCIA Nº 001/2017

MODELO DE DECLARAÇÃO

Declaramos, em atendimento ao previsto no Item 6.2.4 “d” da CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2017-COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO/IFG – CÂMPUS URUAÇU que, por intermédio do(a) Sr.(a) _____, portador(a) do CPF(MF) n.º _____, devidamente credenciado(a) por nossa empresa _____, tomou conhecimento de todas as informações complementares que julgamos relevantes para a execução dos serviços objeto desta licitação e que somos detentores de todas as informações necessárias à elaboração de nossa Proposta Comercial de Preços.

Declaro que me foi dado acesso às instalações do prédio qualificado acima, bem como foram esclarecidas todas as questões por mim suscitadas, e também que tenho pleno conhecimento de todas as dificuldades relacionadas à execução dos serviços do objeto da Concorrência de que trata o EDITAL 001/2017.

Declaramos, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja a vencedora do certame.

Uruaçu, ____ de _____ de 2017

(nome e número da identidade do declarante)

ANEXO V

ATESTADO DE VISITA AO LOCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

Ref.: Concorrência nº 001/2017

Atestamos que o (a) Sr.(^a) _____, na
qualidade de _____ profissional _____ indicado _____ pela
empresa _____,
CNPJ _____, telefone (____) _____,
compareceu no IFG/ Câmpus Uruaçu acompanhado do representante deste órgão, efetuou a
visita as instalações onde será prestado o serviço, conforme especificado em Edital.

Uruaçu, _____ de _____ de 2017

Assinatura e matrícula do representante do IFG – Câmpus Uruaçu

Assinatura do profissional indicado pela Empresa.
Assinatura e carimbo

ANEXO V -A

ATESTADO DE DECLÍNIO DE VISTORIA

Ref.: Concorrência nº **001/2017**

A Empresa _____, CNPJ nº. _____ representada neste ato pelo (a) Sr. (ª) _____, Declaramos que declinamos ao direito de vistoria, e que temos ciência das condições de execução dos serviços nos termos do Art.30,III, da Lei 8.666/93, bem como das condições dos locais para o cumprimento das obrigações a serem contratadas para prestação do serviço neste órgão.

Uruaçu, _____ de _____ de 2017

Assinatura do responsável pela Empresa.
Assinatura e carimbo

ANEXO VI

MODELO DE PROPOSTA
IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE: RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO E CNPJ

Processo nº. 23377.000616/2016-83
Concorrência nº. 001/2017

(NOME DA EMPRESA), CNPJ nº. _____, sediada/ residente (ENDEREÇO COMPLETO), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) do RG nº. _____ Órgão Expedidor _____ e do CPF nº. _____, **PROPÕE** ao CONCEDENTE /IFG - Câmpus Uruaçu, o valor abaixo referente à Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico correspondente à área de 35,47 m² (trinta e cinco, vírgula quarenta e sete metros quadrados), localizada em prédio de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Goiás -IFG, situado à Rua Formosa, qd. 28/29, It. 04/06 – Loteamento Santana – CEP 76.400-000 – Uruaçu – GO, objetivando a instalação e funcionamento de cantina/lanchonete pela concessionária, conforme especificações do Projeto Básico, Anexo I do Edital da Concorrência nº. 001/2017, nas seguintes condições:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTDE/MESES	VALOR UNIT./MES	VALOR TOTAL/ MESES
01	Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico	Mês	12	R\$	R\$

Uruaçu, _____ de _____ de 2017

(nome do representante legal)

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA
CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2 DE 16 DE
SETEMBRO DE 2009, DA SECRETARIA DE LOGÍSTICA E TECNOLOGIA DA
INFORMAÇÃO DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO.

PROCESSO Nº 23377.000616/2016-83
CONCORRÊNCIA Nº. 001/2017

(Nome do Representante Legal da Empresa Licitante), inscrito no CPF-MF sob nº..... e RG Nº, emitido pela, em/...../....., como representante devidamente constituído da Empresa *(Identificação Completa da Empresa Licitante)* doravante denominada **Licitante**, para fins do disposto no item 9.1.1 do Edital do Concorrência Nº/2017, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) A proposta apresentada para participar do Concorrência Nº/2017 foi elaborada de maneira independente pela 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 do Concorrência Nº/2017, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Concorrência Nº/2017 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Concorrência Nº/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 do Concorrência Nº/2017 quanto a participar ou não da referida licitação;

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

(e) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) 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.

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

ANEXO VIII

PARECER TÉCNICO

Tendo em vista a área do espaço a que se destina a implantação da cantina no campus URUAÇU e a cotação realizada para locação da mesma, julgamos compatíveis os valores apresentados pelo campus.

Fazemos apenas uma ressalva quanto à adequação do espaço para implantação da cantina, pois não foi citado se haverá necessidade de investimento por parte da instituição, e se caso houver, como será viabilizado este investimento.

Respeitosamente,



Ricardo de Alcântara Ferreira
Diretor de Projetos e Infraestrutura do IFG
Portaria nº 1369 de 05/08/2015

ANEXO IX
MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

MINUTA DO CONTRATO Nº XX /2017 QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS – CÂMPUS URUAÇU, DO OUTRO, PARA OS FINS (OBJETO DA CONCORRÊNCIA Nº 001/2017).

Ao dia _____ do mês de _____ do ano de 2017, O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS – CÂMPUS URUAÇU**, criado mediante transformação do Centro Federal de Educação Tecnológica de Goiás, através da Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008, autarquia vinculada ao Ministério da Educação, inscrita no CNPJ sob o nº. 10.870.883/0006-59, localizado na Rua Formosa, s/n, Qd. 28/29 – Lt. 04/06, Loteamento Santana, Uruaçu–Goiás – CEP 76.400-000, representado neste ato por seu Diretor-Geral, **Sr. LEONNE BORGES EVANGELISTA**, designado pela Portaria nº. 1993, de 05 de dezembro de 2013, portador da Carteira de Identidade nº 4.118.392, expedida pela DGPC-GO, inscrito no CPF sob o nº 915.665.881-34, residente e domiciliado em Uruaçu - GO doravante denominada apenas **CONCEDENTE**, e, do outro lado a Empresa....., estabelecida na. rua....., inscrita no CNPJ sob nº....., representada pelo Sr..... nacionalidade, estado civil, RG nº....., emissão em..... CPF nº....., doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, têm justo e firmado entre si este contrato de Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico correspondente à área de 35,47 m² (trinta e cinco, vírgula quarenta e sete metros quadrados), localizada em prédio de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Goiás -IFG, situado à Rua Formosa, qd. 28/29, Lt. 04/06 – Loteamento Santana – CEP 76.400-000 – Uruaçu – GO, objetivando a instalação e funcionamento de cantina/lanchonete pela concessionária, conforme especificações do Projeto Básico, Anexo I do Edital da Concorrência nº. 001/2017, constante do processo nº **23377.000616/2016-83**, sujeitando-se a normas da Lei nº 8.666/93 e suas alterações e no que couber pelas Leis e Decretos: nº 3.722, de 09/01/2001, nº 3.725/2001, nº 6.204, de 05/09/2007, Lei nº. 6.120/74, Decreto Lei nº. 9.760/46, Lei nº 9.636/1998, Lei nº 3725/2001, Lei nº 10.406, de 10/01/2002, Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com nova redação dada pela Lei Complementar nº. 147/2014, IN -SLTI/MPOG nº. 02/2009 e pela Resolução –RDC da Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004 e demais normas pertinentes, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. O Objeto do presente contrato, relaciona-se conforme a tabela a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTDE/MESES	VALOR UNIT./MES	VALOR TOTAL/
------	---------------	-------	------------	-----------------	--------------

					MESES
01	Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico	Mês	12	R\$	R\$

1.2. A Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico correspondente à área de 35,47 m² (trinta e cinco, vírgula quarenta e sete metros quadrados), localizada em prédio de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Goiás -IFG, situado à Rua Formosa, qd. 28/29, It. 04/06 – Loteamento Santana – CEP 76.400-000 – Uruaçu – GO, objetivando a instalação e funcionamento de cantina/lanchonete pela concessionária, constantes das seguintes características:

- 1.2.1 Área: Área total de 35,47 m²;
- 1.2.2 Piso: Granilite;
- 1.2.3 Paredes: Revestimento cerâmico 30 cm x 40 cm na cor branca;
- 1.2.4 Pia: 2,64 m x 0,58 m em granito vermelho Brasília com cuba inox retangular;
- 1.2.5 Torneiras: 01 torneira metálica inox ao centro acima da cuba;
- 1.2.6 Portas: 01 porta de entrada confeccionada em alumínio tipo veneziana toda fechada, 01 porta de enrolar de abertura para atendimento no balcão, confeccionada em aço todo fechado;
- 1.2.7 Abertura do balcão: 4,70 m x 1,10 m = 5,17 m²;
- 1.2.8 Balcão de Atendimento: Confeccionado em granito vermelho Brasília 5,06 m x 0,70 m;
- 1.2.9 Parte Elétrica:
 - 1.2.9.1) 06 luminárias com duas lâmpadas cada de 32 watts com reator 2x32 watts de partida instantânea.
 - 1.2.9.2) 14 tomadas modelo padrão novo.
 - 1.2.9.3) 01 quadro de distribuição com 03 disjuntores.
 - 1.2.9.4) 01 interruptor para acionamento das lâmpadas e tomadas da frente de atendimento.
 - 1.2.9.5) 01 interruptor para acionamento das lâmpadas e tomadas do ambiente de cozinha.

CLÁUSULA SEGUNDA: PAGAMENTOS

2.1. – O pagamento do valor devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços.

2.2. – A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto à Gerência de Administração do Câmpus Uruaçu, com emissão pela Coordenadoria de Gestão Orçamentária daquele Câmpus.

2.3. – Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante de depósito do mesmo para o CONCEDENTE.

2.4. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

2.5. – O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Direção do Câmpus e pela Administração, caracterizada a inexecução total do objeto contratual, autoriza a CONCEDENTE a rescindir unilateralmente o contrato sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 8.666/93.

2.6. – Configurar a inexecução parcial do objeto a paralisação da prestação dos serviços de forma injustificada por mais de 10 (dez) dias.

2.7 - Durante os meses de férias acadêmicas ou greve, e em outros períodos em que, eventualmente, a demanda de vendas na cantina seja comprovadamente reduzida, mediante o requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa, poderá ser revisto pela CONCEDENTE, em até 75% de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à CONCEDENTE para análise do pedido;

2.8. O valor correspondente à despesa com gás, água, esgoto e energia elétrica será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. O valor correspondente à despesa com gás, água, esgoto e energia elétrica será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

2.9. Uma vez que não dispormos de separação dos medidores de consumo de água e energia elétrica para atender a cantina, aos quais serão instalados após início dos serviços, serão verificados mensalmente pela administração do câmpus a qual repassará à empresa a cobrança dos valores consumidos baseados nas tarifas vigentes das concessionárias de água e energia.

2.9.1. Enquanto não forem instalados os medidores específicos, será utilizada uma estimativa de preço a ser pago para água e energia elétrica conforme discriminado abaixo:

I) Estimativa de energia elétrica: será realizada uma avaliação técnica do uso da energia elétrica no primeiro dia e a cada três meses de funcionamento da cantina para cálculo do uso de energia elétrica. Tal avaliação será realizada considerando os equipamentos instalados e utilizados e o tempo de funcionamento dos mesmos.

II) Estimativa do consumo de água: estima-se um consumo de 200 litros de água por dia, levando-se em consideração que haverá cocção de alimentos no local e, portanto, consumo de água na preparação de alimentos bem como para higienização. Esta estimativa deverá ser acompanhada por meio da análise da variação do consumo de água no câmpus, após o início da prestação de serviço, e atualizada se necessário.

CLÁUSULA TERCEIRA: OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

3.1 A CONCESSIONÁRIA, obriga-se:

3.1.1 - A funcionar de segunda a sexta-feira, das 7:00 às 22h30min no IFG/ Câmpus Uruaçu, estendendo-se aos horários dos eventuais sábados letivos sob comunicação expressa do CONCEDENTE com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;

3.1.2 - A critério do CONCEDENTE, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais;

3.2 A fornecer lanches e outros gêneros alimentícios similares, colocando tabelas e especificando-as com discriminação, com os respectivos preços;

- 3.3 A não vender, sob qualquer pretexto, **cigarro e/ou bebidas alcoólicas** de qualquer natureza.
- 3.4 A não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;
- 3.5 A manter limpas as áreas internas e externas. Deverá ser feita dedetização da cantina a cada 06 (seis) meses;
- 3.6 A obedecer rigorosamente à legislação reguladora referentes aos Serviços Contratados, às normas Secretária da Saúde e do Ministério do Trabalho e às normas sanitárias contidas, quanto ao armazenamento de gêneros, limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas.
- 3.7 A manter os empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados, identificados, através de crachá com fotografia recente.
- 3.8 A afixar em lugar visível, a **tabela de preços** dos lanches e demais produtos, devidamente aprovado pela CONCEDENTE.
- 3.9 Não fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho.
- 3.10 A somente instalar ventiladores e ar condicionado mediante prévia autorização da Concedente.
- 3.11 Assumir todos os encargos quando da Instalação de linha telefônica, após autorização da Concedente.
- 3.12 A CONCESSIONÁRIA manterá o **padrão de qualidade** dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços.
- 3.13 A preparação dos alimentos servidos na Cantina deverá obedecer às **Normas Sanitárias**, abaixo:
- 3.13.1 A lavagem das frutas e verduras deverá ser feita em água corrente. Estes itens deverão ser higienizados em solução de hipoclorito, própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.
- 3.14 A não usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o da CONCEDENTE.
- 3.15 A CONCESSIONÁRIA deverá manter instalações e equipamentos da cantina sempre impecavelmente **limpos**.

3.16 Não utilizar os utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que estiverem em contato direto com o alimento. A CONCESSIONÁRIA deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana, vidro ou descartáveis.

3.17 Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

3.18 A CONCESSIONÁRIA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo Gestor do Contrato de Fiscalização.

3.19 A CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pelo Fiscal do Contrato ou por usuário da cantina.

3.20 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

3.21 Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CONCESSIONÁRIA da sede deverá ser precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pela CONCEDENTE.

3.22 A CONCESSIONÁRIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente as normas estabelecidas pelo CONCEDENTE que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer empregado que julgar conveniente.

3.23 Ressarcir o CONCEDENTE, por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.

3.24 - Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

3.25 Até o 5º (quinto) dia de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao servidor designado pelo CONCEDENTE (FISCAL DO CONTRATO), a cópia do comprovante de recolhimento de GRU em nome do IFG/ Câmpus Uruaçu.

3.26 Ao final deste contrato, quando da entrega do espaço físico (sala) pela CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.

3.27 Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que encontram-se descritos no projeto Básico.

3.28 Apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades da Cantina, a relação dos seus empregados que prestarão serviços. Bem como qualquer alteração e atualização.

3.29 A fornecer ao CONCEDENTE o cadastro de seus fornecedores para controle com os seguintes dados: CNPJ; NOME; ENDEREÇO E TELEFONE (pessoa jurídica), e NOME; RG; CPF, ENDEREÇO E TELEFONE (pessoa física).

3.30 A manter atualizados durante a vigência deste contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação.

3.31 A cumprir todas as condições que estão expressas no Projeto Básico, que constitui o Anexo I deste contrato.

3.32 Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do CONCEDENTE, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

3.33 Apresentar licença de funcionamento emitida pela vigilância municipal local.

CLÁUSULA QUARTA: OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

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

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

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

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

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

4.7 A Concedente mantém 04 postos de vigilâncias, sendo dois diurnos e dois noturnos no Câmpus. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros à Cantina não impõe à Concedente qualquer ônus ou responsabilidade, ocorrendo tais riscos ou consequência por conta exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA QUINTA: FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal de contrato posteriormente designado, que terão as seguintes funções:

5.1.1. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário para regularização das faltas ou defeitos observados (art. 67, parágrafo 1º e 2º da Lei 8.666/93).

5.1.2. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente contrato;

5.1.3. Observar o cumprimento das obrigações e responsabilidades apontadas na cláusula segunda e terceira do contrato.

5.1.4. Anotar todas as queixas para serem examinadas;

5.1.5. Verificar a quantidade e a qualificação dos empregados da CONCESSIONÁRIA;

5.1.6. Propor as penalidades pertinentes quando não for atendida a notificação das irregularidades.

5.1.7. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

5.1.8. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados à disposição do permissionário e/ou empregados na execução dos serviços;

5.1.9. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da licitante vencedora;

5.1.10. Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidos os lanches;

5.1.11. Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação de alimentos;

5.1.12 - Fiscalização da Cantina/Lanchonete será executada por um servidor efetivo do CONCEDENTE, previamente designado.

CLÁUSULA SEXTA: DA VIGÊNCIA

6.1 O prazo da Concessão Administrativa é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura deste Instrumento, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, por períodos iguais e sucessivos, até o máximo de **60 (sessenta)** meses, se do interesse das partes CONCEDENTES, compatibilizando-se o equilíbrio financeiro com as condições da contratação inicial, devendo seu extrato ser publicado no Diário Oficial da União, que deverá ser providenciado pelo CONCEDENTE, na data de sua assinatura, obedecidos os termos do **Edital de Concorrência nº 001/2017**.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR DA CONCESSÃO

7.1 O valor mensal referente à Concessão Administrativa para exploração da cantina corresponderá à moeda vigente no país, no valor de R\$

7.2 A cada prorrogação do contrato ou quando se justificar a alteração do valor da remuneração paga pelo Contratado far-se-á incidir sobre o valor da referida remuneração o IGPM (Índice

Geral de Preços de Mercado) ou IGP-DI, ou outro que venha substituí-lo, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas.

7.3. – 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) ao mês sobre o valor a ser pago, com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor vencido e não pago.

7.4 – O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Direção do Câmpus e pela Administração Superior da Instituição, caracteriza a inexecução total do objeto contratual, autoriza a CONCEDENTE a rescindir unilateralmente o contrato sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA: PREÇOS

8.1 Os preços dos produtos ofertados no cardápio não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a Cantina/Lanchonete, objeto desta concessão de uso.

CLÁUSULA NONA: DAS DESPESAS

9.1 Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas com taxas e impostos Federais, Estaduais e Municipais, relativamente a seus empregados e às atividades que desempenhará inclusive os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, quaisquer vínculos empregatícios entre a CONCEDENTE e o pessoal da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA DÉCIMA: PRAZOS PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO

10.1 A Cantina entrará em plena atividade no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato.

10.2 Dentro do prazo acima, a CONCESSIONÁRIA, sob sua inteira responsabilidade, deverá providenciar a adequação do local, a instalação dos equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento das atividades fins do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS BENFEITORIAS

11.1 As benfeitorias que forem necessárias para prestação dos serviços, serão realizadas pela concessionária nas dependências da cantina e dependerão de prévia e expressa autorização da CONCEDENTE e não ficará incorporado ao imóvel, podendo o mesmo retirar do imóvel no momento da desocupação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. INFRAÇÕES, SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E RESCISÃO CONTRATUAL

12.1 - Se a licitante vencedora recusar-se a assinar o contrato, injustificadamente, os demais proponentes será chamado, na ordem de classificação, sujeitando-se o proponente desistente às sanções seguintes, sem prejuízo da aplicação de outras cabíveis:

12.1.1) Advertência;

12.1.2.) Multa de 20% (vinte por cento) do valor total da proposta apresentada;

12.1.3.) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

12.1.4.) 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 própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

12.2 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:

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

12.2.2. – Multa de até:

12.2.2.1. – 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;

12.2.2.2 - 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto;

12.2.2.3. – 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;

12.2.2.4. – 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material para a lanchonete, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo;

12.2.2.5. – 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços;

12.2.2.6. – 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.

12.2.3. – 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) ao mês sobre o valor a ser pago, com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor vencido e não pago.

12.2.4 – Suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE; e,

12.2.5. - 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 CONTRATANTE que aplicou a penalidade, que será concedida sempre

que o contratado ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

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

12.2.7. – Fica garantida o direito prévio da citação e da ampla defesa; observando-se o procedimento previsto na Lei nº. 8.666 de 1993 e subsidiariamente, na Lei nº. 9.784 de 1999;

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

12.2.9. – As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da CONTRATANTE ou, ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente;

12.2.10. – As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;

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

12.3. – O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Direção do Câmpus e pela Administração Superior da Instituição, caracteriza a inexecução total do objeto contratual, autoriza a CONCEDENTE a rescindir unilateralmente o contrato sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº. 8.666/93.

12.4. – Configurar a inexecução parcial do objeto a paralisação da prestação dos serviços de forma injustificada por mais de 10 (dez) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA RESTITUIÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E EQUIPAMENTOS

13.1 Restituir o espaço físico concedido, no caso de rescisão ou findo o prazo contratual, devolvendo também os equipamentos e bens concedidos, em perfeito estado de uso (conservação e higiene), sem que haja exigência de qualquer tipo de pagamento ou retribuição à Concessionária.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

14.1. – Regime de Execução Indireta, por preço Global

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DA PUBLICAÇÃO

15.1 Integram e constituem parte deste Contrato os seguintes documentos:

15.2.1 O edital completo da Concorrência nº 001/2017 e seus anexos;

15.2.2 A proposta da Concessionária.

15.2 Havendo divergência entre o Contrato e o edital e projeto básico, prevalecerão os termos do edital e projeto básico.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- DA PUBLICAÇÃO

16.1 A publicação do presente Contrato no Diário Oficial, por extrato, será providenciada até o 5º dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, correndo as despesas a expensas da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1 Fica eleito o foro da Seção Judiciária de **Goiás** – Justiça Federal, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da execução deste instrumento contratual, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que possa vir a ser, para dirimir as dúvidas oriundas do presente contrato.

17.2 E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, são assinadas pelos representantes das partes, CONCEDENTE E CONCESSIONÁRIA.

Uruaçu, _____ de _____ de 2017.

IFG – Câmpus Uruaçu
CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF n°:
RG n°:

Nome:
CPF n°:
RG n°:

ANEXO - X

RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria n.º 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte **RESOLUÇÃO** de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente **RESOLUÇÃO** pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta **RESOLUÇÃO**.

Art. 4º Esta **RESOLUÇÃO** entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a **RESOLUÇÃO** CNNPA n.º 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente **RESOLUÇÃO** configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei n.º 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissárias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas a higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº. 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº. 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº. 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº. 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº. 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº. 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** nº. 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** -RDC nº. 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** -RDC nº. 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** -RDC nº. 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta **RESOLUÇÃO**.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** -RE nº. 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº. 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº. 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre

outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 Higienização DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes,

pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

4.4 Abastecimento de água

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5. manejo dos resíduos

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 manipuladores

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que

necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO do alimento

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas às orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores à 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 Armazenamento e Transporte do Alimento PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam

sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 Documentação e Registro

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método

de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes a higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada à carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - SEPN 515, Bl.B, Ed.Ômega - Brasília (DF) CEP 70770-502 - Tel: (61) 3448-1000 - Disque Saúde: 0800 611997.