

# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO. CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES (27) 3754-3950 UASG 158884

#### **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO**

#### Nº 01/2022

O Instituto Federal do Espírito Santo - Ifes, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008, mediante o Pregoeiro designado pela Portaria GDG nº 027, de 09 de fevereiro de 2022, torna público para conhecimento dos interessados através do site eletrônico que, www.comprasgovernamentais.gov.br, realizará licitação TRADICIONAL, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR VALOR GLOBAL POR GRUPO DE ITENS, pelo modo de disputa ABERTO, AMPLA CONCORRÊNCIA, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, constantes do Processo Nº 23545.001535/2021-62.

A sessão pública deste Pregão Eletrônico será aberta por comando do pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha, no endereço eletrônico, data e horário abaixo discriminados:

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasgovernamentais.gov.br

DATA: 08/03/2022

HORÁRIO: 09:00 horas (horário de Brasília)

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do pregoeiro em sentido contrário.

#### 1 - DO OBJETO

1.1 A presente Licitação tem por objeto selecionar propostas, visando a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO** pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo — Campus Montanha, mediante a instalação de uma cantina (venda de lanches e refeição) para atender

a demanda de alunos, servidores e visitantes, conforme especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência, bem como todas exigências dos demais anexos que o integram.

- 1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL por grupo de itens, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.3 Havendo divergências entre a descrição do objeto constante deste Edital e o descrito no site www.comprasnet.gov.br, no "SIASG" ou na Nota de Empenho, prevalecerá, sempre, a descrição deste Edital.

# 2 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. A presente licitação, por ter como objeto a concessão onerosa de uso de espaço físico, não importará em despesas para o Instituto Federal do Espírito Santo.

#### 3 - DO CREDENCIAMENTO

- 3.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira ICP Brasil.
- 3.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.5 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
  - 3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

# 4 - DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores — SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

- 4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
- 4.2 Não poderão participar desta licitação os interessados:
  - 4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
  - 4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - 4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - 4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
  - 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
  - 4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
  - 4.2.7 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 4.3 Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
  - a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
  - b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
  - 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4 Nos termos do art. 7° do Decreto n° 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.5 Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
  - 4.5.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
    - 4.5.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;
    - 4.5.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

- 4.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.5.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.5.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.5.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
- 4.5.6 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.5.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.5.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.6 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

# 5 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

- 5.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

#### 6 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

# 6.1.1 Valor global por item;

- 6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Licitante.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;
  - 6.3.1 A Licitante deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1° do artigo 57 da Lei n° 8.666, de 1993.
- 6.4 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.
- 6.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
  - 6.7.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a

adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

# 7 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
  - 7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
  - 7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
  - 7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

# 7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor global do item;

- 7.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- 7.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações;
- 7.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública;

- 7.11 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18 O Critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, par a o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

- 7.24 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:
  - 7.26.1 no país;
  - 7.26.2 por empresas brasileiras;
  - 7.26.3 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
  - 7.26.4 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 7.28 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
  - 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - 7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no **prazo de 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.29 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

#### 8 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para concessão neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

- 8.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 8.3 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 8.4 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 8.5 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **2 (duas) horas** sob pena de não aceitação da proposta.
  - 8.5.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 8.6 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.7 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- 8.8 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
  - 8.8.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
  - 8.8.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.9 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.10 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

# 9 - DA HABILITAÇÃO

9.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro 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:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) 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).
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União TCU; 9.1.2 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<a href="https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/">https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/</a>).
- 9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/).
- 9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 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.
  - 9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
  - 9.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
  - 9.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
  - 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições

exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
  - 9.6.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

#### 9.8 Habilitação jurídica:

- 9.8.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.8.2 Em se tratando de microempreendedor individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <a href="https://www.portaldoempreendedor.gov.br">www.portaldoempreendedor.gov.br</a>;
- 9.8.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8.4 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

- 9.8.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.8.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 9.8.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 9.8.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

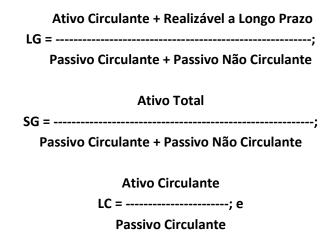
# 9.9 Regularidade fiscal e trabalhista:

- 9.9.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.9.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.9.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.9.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio d e 1943;
- 9.9.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.9.6 prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.9.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 9.9.8 caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 9.9.9 A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma

restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

# 9.10 Qualificação Econômico-Financeira.

- 9.10.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- 9.10.2 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 sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três)meses da data de apresentação da proposta;
  - 9.10.2.1 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
  - 9.10.2.2 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
  - 9.10.2.3 é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
  - 9.10.2.4 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- 9.10.3 A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:



9.10.4 As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital

mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de **10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

# 9.11 Qualificação Técnica

- 9.11.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
  - 9.11.1.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
    - 9.11.1.1.1 Apresentar atestado ou declaração de capacidade técnica em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, cujo o item citado neste atestado corresponda tecnicamente de forma igual ou similar ao item pretendido pela licitante, na forma do artigo 30, §40, da lei nº 8.666/93. O atestado deverá ser fornecido em papel timbrado, devidamente assinado e datado pelo representante da empresa/instituição, contendo o CNPJ da empresa/instituição.
- 9.12 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 9.13 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
  - 9.13.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação
- 9.14 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 9.15 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 9.16 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

- 9.17 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 9.18 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.19 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.
- 9.20. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.
  - 9.20.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.
- 9.21. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

#### 10 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 10.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
  - 10.1.1 ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
  - 10.1.2 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução e aplicação de eventual sanção à Concessionária, se for o caso.
  - 10.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 10.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
  - 10.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.4 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

- 10.5 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.6 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

#### 11 - DOS RECURSOS

- 11.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
  - 11.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
  - 11.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
  - 11.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

# 12 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:
  - 12.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
  - 12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o termo de concessão, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

- 12.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
  - 12.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
  - 12.2.2 A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

# 13 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 13.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 13.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

# 14 - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente concessão.

# 15 - DO TERMO DE CONCESSÃO

- 15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a concessão, será firmado Termo de Concessão.
- 15.2 O adjudicatário terá o prazo de **até 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Concessão, sob pena de decair do direito, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
  - 15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Concessão, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de **até 05 (cinco) dias uteis**, a contar da data de seu recebimento.
  - 15.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 15.3 O prazo de vigência da concessão é de **12(doze) meses** prorrogável conforme previsão no termo de concessão ou no termo de referência.

#### **16 - DO REAJUSTAMENTO**

16.1 Conforme estabelecido no Termo de Referência anexo a este edital.

# 17 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

- 17.1 Nos termos do artigo 67, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, a fiscalização da execução do termo de concessão será realizada por servidor(es) nomeado(s), o(s) qual(is) deverá(ão) monitorar o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida e anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinarão o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.
- **17.2** A Adjudicatária deverá indicar um preposto para, se aceito pelo Ifes, representá-la na execução do termo de concessão.
  - **17.2.1** As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.
- **17.3** Nos termos da Lei nº 8.666/1993, constituirá documento de autorização para a execução dos serviços o termo de concessão assinado.

# 18 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

18.1 As obrigações da Concedente e da Concessionária são as estabelecidas no Termo de Referência.

#### 19 - DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento será feito de acordo com os prazos e condições estabelecidos no Anexo VI (Minuta de Contrato de Concessão Onerosa de Uso).

# 20 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 20.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
  - 20.1.1 não assinar o termo de concessão ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
  - 20.1.2 não assinar o termo de concessão, quando cabível;
  - 20.1.3 apresentar documentação falsa;
  - 20.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
  - 20.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 20.1.6 não mantiver a proposta;
  - 20.1.7 cometer fraude fiscal;
  - 20.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

- 20.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 20.3 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
  - 20.3.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da concessão;
  - 20.3.2 Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
  - 20.3.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
  - 20.3.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
  - 20.3.5 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 própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.6 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização PAR.
- 20.7 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.8 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

- 20.11 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.13 As sanções por atos praticados no decorrer da concessão estão previstas no Termo de Referência.

# 21 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 21.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 21.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 21.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 21.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 21.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da concessão.
- 21.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 21.7 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 21.8 O Edital está disponibilizado, na íntegra, pelo e-mail <a href="mailto:compras.mon@ifes.edu.br">compras.mon@ifes.edu.br</a>, ou pelo endereço <a href="mailto:ftp://ftp2.ifes.edu.br/licitacoes">ftp://ftp2.ifes.edu.br/licitacoes</a> e <a href="mailto:compras.mon@ifes.edu.br">compras.mon@ifes.edu.br</a>, ou pelo endereço <a href="mailto:ftp://ftp2.ifes.edu.br">ftp://ftp2.ifes.edu.br</a>, licitacoes e <a href="mailto:compras.mon@ifes.edu.br">compras.mon@ifes.edu.br</a>, ou pelo endereço <a href="mailto:ftp://ftp2.ifes.edu.br">ftp://ftp2.ifes.edu.br</a>/licitacoes e <a href="mailto:compras.mon@ifes.edu.br">compras.mon@ifes.edu.br</a>, ou pelo endereço <a href="mailto:ftp://ftp2.ifes.edu.br">ftp://ftp2.ifes.edu.br</a>/licitacoes e <a href="mailto:compras.mon@ifes.edu.br">compras.mon@ifes.edu.br</a>/licitacoes e <a href="mailto:ftp://ftp2.ifes.edu.br">ftp://ftp2.ifes.edu.br</a>/licitacoes e <a href="mailto:compras.mon@ifes.edu.br">ftp://ftp2.ifes.edu.br</a>/licitacoes e <a href="mailto:ftp://ftp2.ifes.edu.br">ftp://ftp2.ifes.edu.br</a>/licitacoes e <a href="mailto:compras.mon@ifes.edu.br</a>/licitacoes e <a href="mailto:ftp://ftp2.ifes.edu.br</a>/licitacoes e <a href="mailto:ftp://ftp2.ifes.edu.br</a>/licitaco
- 21.9 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
  - a) Anexo I Termo de Referência;
  - b) Anexo II Modelo de Carta Proposta;
  - c) Anexo III Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente;
  - d) Anexo IV Modelo de Declaração de elaboração independente de proposta;
  - e) Anexo V Modelo Declaração de Sustentabilidade Ambiental;
  - f) Anexo VI Minuta de Termo de Contrato de Concessão Onerosa de Uso;

- g) Anexo VII Modelo de Atestado de Visita Técnica;
- h) Anexo VIII Modelo de Declaração de Conhecimento do local

Montanha/ES, 10 de fevereiro de 2021.

Claudia da Cunha Monte Oliveira

DIRETORA GERAL



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

#### **ANEXO I**

# TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

- 1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA FÍSICA pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo Campus MONTANHA, situado a Rodovia ES 130, Km 01/Espírito Santo, visando à instalação de cantina e restaurante por meio de Concessão de Espaço Físico para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes.
- **1.2** O espaço destinado à concessão de uso corresponde a uma área bruta total construída de 77,80 m².
- **1.3** A forma de contratação da proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado para fins comerciais, no valor **R\$ 846,54** (oitocentos e quarenta e seis reais e cinquenta e quatro centavos), através da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo Menor Preço Global por grupo de itens, na qual consiste em um Contrato Administrativo em que o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, amparada na Lei nº 8.666/93, na Lei nº 10.520/2002, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes.
- 1.4 O critério de julgamento da proposta e adjudicação será para aquele que ofertar o menor preço no valor do lote (almoço tipo self-service/prato feito com sobremesa e suco/lanche).
- **1.5** O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no parecer Plenário nº 01/2016/CNUDecorCGU/AGU, sendo, portanto, **enquadrado como serviço comum** para fins do disposto no § 10 do art. 2º do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

# 2. JUSTIFICATIVA

- **2.1** Justifica-se pela necessidade de dotar o referido campus de um local apropriado e seguro para oferecer lanches e refeições de qualidade para seus usuários, principalmente pela natureza dos cursos administrados pelo Campus Montanha serem Integral, ou seja, o aluno permanece mais de 08 (oito) horas nas dependências do Campus.
- **2.2** Para esse fim, o Campus oferecerá um espaço, conforme metragem informada neste Termo, a ser ocupado mediante processo licitatório, com a finalidade de exploração no preparo e venda de produtos alimentícios.
- **2.3** Ressalte-se a importância e imprescindibilidade da presente contratação, tendo em vista que as instalações do Campus encontram-se em local de difícil acesso e sem possuir, em suas imediações, local onde os alunos, servidores e demais usuários possam fazer suas refeições e lanches rápidos.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

# **3 OBJETIVO**

- **3.1** O Objetivo da contratação é o de garantir refeições de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade escolar e visitantes do Ifes, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica.
- **3.2** O Objetivo da implantação da lanchonete/restaurante é complementar as necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica, durante e nos intervalos das principais refeições.

# 4 LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

- **4.1** Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverá ser realizada no espaço destinado para este fim, nas dependências da CONCEDENTE localizada à Rodovia ES 130, Km 01, Bairro Palhinha MONTANHA/ES.
- **4.2** A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a lanchonete e restaurante no espaço destinado para tal.
- **4.3** O Campus não dispõe de móveis, coifas, equipamentos diversos e utensílios para confecção e distribuição dos alimentos. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA dispor de todos o material, equipamento e pessoal necessário para o fiel cumprimento do contrato.
- **4.3.1** Será ainda de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA providenciar a instalação e armazenamento de gás conforme as normas legais vigentes.
- **4.4** O local disponibilizado para funcionamento da cantina/restaurante é de caráter temporário até que se edifique o prédio destinado ao funcionamento efetivo da Cantina/Restaurante conforme projeto arquitetônico aprovado para o Ifes Campus Montanha.

#### 5 DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- **5.1** O horário de funcionamento previsto para a lanchonete/restaurante deverá ser de segunda a sexta-feira das 7h30min às 21h00min.
- 5.2 O horário de funcionamento do Restaurante e da Lanchonete poderá ser alterado, por determinação da CONCEDENTE, a critério da Direção do Campus, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.
- **5.3** Havendo demanda manifesta dos usuários, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA a distribuição da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa da Administração do Campus com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

# 6 EVENTUAL EXISTÊNCIA DE SUBSÍDIO AOS ALUNOS PELA REFEIÇÃO



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **6.1** A CONCEDENTE poderá subsidiar refeições aos seus alunos e outros eventuais beneficiários, de acordo com a política a ser estabelecida internamente.
  - **6.1.1** No ano de 2021 cento e trinta e dois alunos foram contemplados com subsídio de refeições (lanche e almoço). Estima-se uma quantidade similar de alunos contemplados com o subsídio no ano de 2022.
  - **6.1.2** A estimativa que trata o item 6.1.1 é apenas ilustrativa, não vinculando a concedente à obrigação do fornecimento desse quantitativo.
- **6.2** A CONCEDENTE disponibilizará à CONCESSIONÁRIA a lista dos usuários que terão direito ao subsídio alimentício total ou parcial, quando for o caso.
- **6.3** Os usuários que contarão com subsídio alimentício integral por parte da CONCEDENTE não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONCESSIONÁRIA pela refeição de café da manhã, almoco e lanches.
- **6.4.** Os usuários que contarão com subsídio alimentício parcial efetuarão pagamento parcial da refeição diretamente à CONCESSIONÁRIA.
- **6.5** Os usuários do Restaurante Institucional que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte do Ifes farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONCESSIONÁRIA.
- **6.6** Para servidores não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição.
- **6.7** Será de responsabilidade da CONCEDENTE o sistema de controle para as refeições servidas aos beneficiários de subsídio.
- **6.8** A CONCESSIONÁRIA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA.
- **6.9** Os pagamentos a serem efetuados pela CONCEDENTE ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na Cláusula de Obrigações da CONCEDENTE.
- **6.10** O subsídio não se aplica a produtos que forem consumidos na cantina/lanchonete.
- **6.11** As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
  - **6.11.1** No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONCESSIONÁRIA entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **6.11.2** A CONCEDENTE terá até 10 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONCESSIONÁRIA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.
- **6.11.3** Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:
  - a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONCEDENTE por motivos imputáveis à CONCESSIONÁRIA.
  - b) O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela CONCEDENTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação.
  - c) O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pela CONCEDENTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação, em complementação ao valor pago pelos usuários.
  - d) A realização dos descontos indicados na alínea "a" não prejudica a aplicação de sanções à CONCESSIONÁRIA, por conta da não execução dos serviços.
- **6.11.4** Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONCEDENTE atestará a medição mensal, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONCESSIONÁRIA.
- **6.11.5** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONCESSIONÁRIA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONCEDENTE.
- **6.11.6** Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- **6.11.7** Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável.
- **6.11.8** A CONCESSIONÁRIA/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **6.11.9** O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONCESSIONÁRIA ou por outro meio previsto na legislação vigente.
- **6.11.10** Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- **6.11.11** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, e após instrução com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

I = ((TX/100) / 365) e EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira.
 TX = Percentual da taxa de juros de mora anual.
 EM = Encargos moratórios.

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento. VP = Valor da parcela em atraso.

# 7 DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

- **7.1** O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa do imóvel (aluguel) é de **R\$ 846,54 (oitocentos e quarenta e seis reais e cinquenta e quatro centavos).**
- **7.2.** O valor de referência corresponde à avaliação feita por profissional do quadro do Ifes conforme as normas vigentes.
- **7.3.** O pagamento do valor devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da concessionária.
- **7.4.** A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a Diretoria de Administração do Campus.
- **7.5.** Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONCEDENTE.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **7.5.1.** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93.
- **7.5.2**. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso será automática e unilateralmente cancelada, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.
- **7.6.** O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da concessão onerosa, será reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período ou outro indexador que vier a substituí-lo, em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94.
  - **7.6.1.** A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela Administração do Campus.
  - **7.6.2.** Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração do Campus ou por dispositivo legal.
- **7.7.** Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da concessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.
- **7.8.** Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações, igual ou superior a 15 (quinze) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço.
  - **7.8.1.** Para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula:

# $D = (R/M) \times 100$ , onde:

D = % de redução na concessão onerosa no mês de recesso;
 R = nº refeições servidas no mês de recesso;
 M = média de refeições servidas nos meses sem recesso.

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



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

# **8 OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA**

- **8.1** A CONCESSIONÁRIA deve oferecer almoço em sistema **SELF-SERVICE** e **PRATO FEITO** (**PF**), bem como uma opção de **LANCHE** que deverá ser disponibilizado a todos os usuários do Restaurante Institucional com preço máximo estipulado conforme a proposta vencedora do certame.
- 8.2 Como parâmetro, estipula-se que o valor máximo da refeição como sendo:

LOTE	Item	Descrição	Unid.	Quant.	Preço unitário Máximo
01	01	Almoço tipo self-service	Kg	1	R\$ 41,95
	02	Prato Feito com Sobremesa e Suco	Kit.	1	R\$ 17,43
	03	Lanche	Kit.	1	R\$ 4,05

- **8.3** A CONCEDENTE poderá pagar à CONCESSIONÁRIA o valor integral ou parcial da refeição consumida por aluno assistido por programa de permanência da instituição, caso opte por esta modalidade de concessão de auxílio-alimentação ao aluno.
- **8.4** Os preços das refeições servidas na cantina poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA) Grupo Alimentação e Bebidas Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatistica (IBGE), em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula: R = V(I I0 / I0), onde: R = é o valor do reajuste procurado. V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado. I = é o Índice relativo ao mês do reajuste. e I0 = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.
- **8.5** Os preços máximos dos produtos comercializados na lanchonete devem ser inferiores ou até o limite dos preços praticados no mercado local, mediante apresentação de justificativa fundamentada pela CONCESSIONÁRIA, sob pena de impossibilidade de comercialização na lanchonete, cuja autorização fica a critério da Direção do Campus.
- **8.6** Os preços dos produtos das lanchonetes poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado realizada pela CONTRADA, e será submetido à aprovação da Direção do Campus, obedecida a legislação de proteção ao consumidor.
- **8.7** A concessionária deverá manter a tabela de preços de todos os produtos comercializados na cantina.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **8.8** Ficará sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONCEDENTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.
- **8.9** Atualmente o Campus Montanha dispõe dos seguintes quantitativos de servidores e alunos abaixo:

Publico/Ano	2022
Alunos	460
Servidores	59
Terceirizados	17
Total	536

**8.9.1** Os estimativos acima são apenas informativos e não configuram garantia de usuários aos serviços de restaurante/cantina.

# 9. DAS OBRIGAÇÕES

# 9.1 Obrigações da CONCESSIONÁRIA

- 9.1.1 Quanto às instalações físicas e equipamentos.
  - **9.1.1.1** Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONCEDENTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONCESSIONÁRIA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário.
  - **9.1.1.2** A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações em estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário.
  - **9.1.1.3** A CONCEDENTE providenciará a verificação do estado de conservação do imóvel cedido, na presença do preposto da CONCESSIONÁRIA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONCEDENTE.
  - **9.1.1.3.1** A CONCESSIONÁRIA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES
(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **9.1.1.4** Eventuais adequações no espaço, deverão ser efetuadas pela CONCESSIONÁRIA após aprovação da FISCALIZAÇÃO, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização.
- **9.1.1.4.1** As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.
- **9.1.1.4.2** Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pela CONCEDENTE, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
- **9.1.1.5** A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.
- **9.1.1.6** A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- **9.1.1.7** A CONCESSIONÁRIA é responsável por equipar a lanchonete, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, coifas, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida.
- **9.1.1.8** A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios reutilizáveis em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de canecas e embalagens de sobremesa reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite, sal, vinagre e palito), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza.
- **9.1.1.9** A CONCESSIONÁRIA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. As apólices e



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONCESSIONÁRIA à fiscalização da CONCEDENTE, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONCESSIONÁRIA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal.

- **9.1.1.9.1** Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONCESSIONÁRIA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar a CONCEDENTE, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.
- **9.1.1.9.2** Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONCESSIONÁRIA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da CONCEDENTE, para dar início à reparação do dano.
- **9.1.2.10** A CONCEDENTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve ser realizado pela CONCESSIONÁRIA.

#### 9.1.2. Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços:

- **9.1.2.1**. A CONCESSIONÁRIA deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela CONCEDENTE, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.
- **9.1.2.2.** Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos.
- **9.1.2.3** Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade.
- 9.1.2.4. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, recomenda-se que a CONCESSIONÁRIA implemente o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução nº 275 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde e, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de alimentação (RDC 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA) dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **9.1.2.5** Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.
- **9.1.2.6** Visando também a qualidade, a CONCESSINÁRIA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados.
- **9.1.2.7** As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência, devendo ser adquiridas em estabelecimentos que tenham Serviço de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão fiscalizador estadual. Não deverão ser utilizadas carnes que não estejam constando na padronização, cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto neste Termo.
- **9.1.2.8** A CONCESSIONÁRIA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pela CONCEDENTE, e sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- **9.1.2.9** A CONCESSIONÁRIA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- **9.1.2.10** A CONCESSIONÁRIA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONCEDENTE, devendo disponibilizar outro produto.
- **9.1.2.11** Os gêneros alimentícios semiestocáveis deverão ter prazo de validade de 100% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade.
- **9.1.2.12** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do refeitório no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia.
- **9.1.2.11** O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **9.1.2.12** Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.
- **9.1.2.13** Fornecimento de alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, considerando as necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde:
- **9.1.2.14** Emprego de gêneros alimentícios produzidos em âmbito local, preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais.
- **9.1.2.15** Evitar a utilização de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados.
- **9.1.2.16** Evitar o emprego de bebidas com baixo valor nutricional.

# 9.1.3 Quanto aos recursos humanos.

- **9.1.3.1** A CONCESSIONÁRIA deverá credenciar, por escrito, junto à CEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.
- **9.1.3.2** A CONCESSIONÁRIA deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, apresentável, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONCEDENTE aos seus horários de trabalho.
- **9.1.3.3** Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação, do qual deverá constar seu nome e função, e os equipamentos exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6.
- **9.1.3.4** Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e Lanchonete, quando for o caso, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.
- **9.1.3.5** Encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, relação de todo o pessoal que opera no Restaurante e na Lanchonete, quando for o caso, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **9.1.3.6** Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, apresentando os resultados à fiscalização da CONCESSIONÁRIA. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.
- **9.1.3.7** O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais à Fiscalização será de 10 (dez) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.
- **9.1.3.8** A CONCESSIONÁRIA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados a CONCEDENTE, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.
- **9.1.3.9** Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONCEDENTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.
- **9.1.3.10** Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.
- **9.1.3.11** Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONCEDENTE, com acompanhamento por responsável da CONCESSIONÁRIA.
- **9.1.3.12** A CONCESSIONÁRIA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros.
- **9.1.3.13** Proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Restaurante e da Lanchonete.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

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

#### 9.1.4 Quanto à execução dos serviços:

- **9.1.4.1** <u>Iniciar a execução do serviço no dia 21 de março de 2022</u>, após assinatura do contrato.
- **9.1.4.2** A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.
- **9.1.4.3** É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.
- **9.1.4.4** A CONCESSIONÁRIA deverá complementar e instalar coifas, tubulação de gás, equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados.
- **9.1.4.5** Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico. As mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.
- **9.1.4.6** A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.
- **9.1.4.7** Cabe à CONCESSIONÁRIA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Ifes, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros, adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da CONCEDENTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

- **9.1.4.8** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, quando solicitado pela Administração, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também, semestralmente, uma avaliação direta do Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA com os usuários, durante o período letivo, em todos os turnos de funcionamento. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 65% (sessenta e cinco) por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros. A CONCESSIONÁRIA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.
- 9.1.4.9 A CONCEDENTE fornecerá para CONCESSIONÁRIA energia elétrica e água, enquanto a lotação do Restaurante/Cantina estiver no espaço temporário, entretanto as adequações para uso serão a cargo da CONCESSIONÁRIA. Considerando o espaço físico provisório destinado ao funcionamento da cantina as medições serão da seguinte forma:
  - a) o valor mensal referente ao consumo de **energia elétrica** será o apurado com base na estimativa de uso dos equipamentos elétricos que deverão ser apresentados a CONCEDENTE em até 10 (dez) dias a contar do início do funcionamento. A estimativa será apresentada pela CONCESSIONÁRIA e deverá ser APROVADA pela CONCEDENTE. Sempre que houver alteração do quantitativo dos equipamentos elétricos, nova estimativa deve ser apresentada e aprovada.
  - b) o valor mensal correspondente ao consumo de **água** ficará estabelecido em 3% (três por cento) do VALOR TOTAL A PAGAR constante na Nota Fiscal emitida pelo CESAN, para a unidade Instituto Federal do Espírito Santo/Campus MONTANHA, ou forma outra estimativa apresentada pela CONCESSIONÁRIA e APROVADA pela CONCEDENTE.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

- c) A importância será paga pela CONCESSIONÁRIA através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a Diretoria de Administração do Campus conforme **item 7.4** deste Termo de Referência.
- 9.1.4.9.1 No momento em que for transferido a lotação do Restaurante/Cantina para o espaço definitivo, conforme projeto arquitetônico do IFES Campus Montanha, a CONCESSIONÁRIA terá inteira responsabilidade com as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma a ligação destes mecanismos de medição e o respectivo pagamento, mediante preferencialmente contratação direta com a fornecedora de Energia e Água, ou mediante depósito em conta do Ifes, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos.
- 9.1.4.9.2 As despesas demais despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a CONCEDENTE.
- **9.1.4.10** É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e deve fazer uso da coleta seletiva de lixo.
- **9.1.4.11** É dever da CONCESSIONÁRIA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.
- **9.1.4.12** A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.
- **9.1.4.13** A CONCESSIONÁRIA deverá permitir visitas às cozinhas do Restaurante Institucional e à lanchonete da CONCEDENTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário.
- **9.1.4.14** O RESTAURANTE somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONCESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a CONCEDENTE totalmente isenta dessas responsabilidades.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

- **9.1.4.15** O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 01 (uma) vez a cada 06 (seis) meses, nos espaços destinados ao Restaurante e à Lanchonete, quando for o caso, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a CONCEDENTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização.
- **9.1.4.16** Durante a execução do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCESSIONÁRIA e autoridades sanitárias.
- **9.1.4.17** As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, quando solicitado, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONCEDENTE.
- **9.1.4.18** Se comprovado que os alimentos estão impróprios para o consumo, ou se os laudos indicarem equipamentos, utensílios ou pessoal com características de higienização inadequada, as despesas ficarão sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das sanções constantes do contrato.
- 9.1.4.19 Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONCEDENTE.
- **9.1.4.20** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, à CONCEDENTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral e parcial, se for o caso.
- **9.1.4.21** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído no restaurante, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.
- **9.1.4.22** A CONCESSIONÁRIA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

- **9.1.4.23** Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF e demais órgãos de controle.
- **9.1.4.24** É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

#### 9.1.5 Quanto aos procedimentos a serem adotados durante a pandemia da COVID-19

- **9.1.5.1** Recomenda-se o incentivo à vacinação completa contra COVID-19, dentre outras patologias previstas em legislação, de toda a equipe de trabalhadores/manipuladores de alimentos.
- **9.1.5.2** Adoção de estratégias que permitam a identificação imediata dos casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa, garantindo o pleno funcionamento do estabelecimento.
- **9.1.5.3** Os trabalhadores com sintomas clínicos de doenças gastrointestinais ou respiratórias, sejam relacionados a COVID-19 ou não, não devem participar do processamento ou preparação de alimentos. Os trabalhadores com diagnóstico de COVID-19 devem informar à empresa seguindo a quarentena indicada pelos órgãos de saúde.
- **9.1.5.4** Utilização de equipamentos para medir a temperatura corporal por infravermelho ou equivalente, antes do trabalhador iniciar suas atividades, em todos os turnos de trabalho, como uma medida de triagem dos casos suspeitos.
- **9.1.5.6** Utilização obrigatória dos EPI's para redução dos riscos de transmissão da COVID-19.
- 9.1.5.6.1 Utilização preferencial de máscaras cirúrgicas/descartáveis.
- **9.1.5.6.2** O descarte das máscaras cirúrgicas/descartáveis deve ser feito em lixeira específica para esta função, com tampa e acionamento por pedal, com uso de sacos plásticos para acondicionamento de resíduos contaminantes.
- **9.1.5.7** Deve-se disponibilizar dispensadores de álcool 70% e pia para lavagem de mãos, em número suficiente e em locais estratégicos, com sabão líquido, papel toalha não reciclado e lixeira acionada por pedal.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

**9.1.5.8** - Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

#### 9.2 Obrigações da Concedente.

- **9.2.1** Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.
- **9.2.2** Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA as dependências e instalações físicas por meio de recolhimento de aluguel, bem como os equipamentos permanentes a serem cedidos, conforme consta no Encarte E do Termo de Referência, fornecendo no início da prestação do serviço a relação do material a ser disponibilizado.
- **9.2.3** Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.
- **9.2.4** Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora.
- **9.2.5** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- **9.2.6** Autorizar a CONCESSIONÁRIA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.
- **9.2.7** Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de prestação dos serviços.
- **9.2.8** Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONCESSIONÁRIA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.
- 9.2.9 Fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral e parcial da refeição, proceder com a checagem dos quantitativos informados pela CONCESSIONÁRIA, através de sistema próprio de controle a ser desenvolvido e proceder com o pagamento à CONCESSIONÁRIA dos valores correspondentes ao subsídio.
- **9.2.10** Verificar a regularidade da CONCESSIONÁRIA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores SICAF, mediante consulta *on-line*, antes de cada pagamento.



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES
(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **9.2.11** Fixar em local visível na área do restaurante/lanchonete, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.
- **9.2.12** Proceder as vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização.
- **9.2.13** Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.
- **9.2.14** Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONCEDENTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.
- **9.2.15** Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido.
- **9.2.16** Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.
- **9.2.17** Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas.

#### 10 ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

- 10.1 Cardápios e Distribuição das Refeições
  - 10.1.1 Da Composição do Cardápio

O cardápio básico diário do Café da Manhã, almoço e lanches deverá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANT. MÍNIMA
		Manteiga / margarina	Porcionado	10g
	Acompanhamentos	Queijo / mortadela / apresuntado	Porcionado	15g
		Ricota/geléia	Porcionado	10 a 20g
Lanche (Café da Manhã)	Principal	Pães: francês / doce / de ervas /de forma / batata	Porcionado	50g
		Bolos / biscoitos /	Porcionado	50 a 100g



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES (27) 3754-3950

	roscas / bolachas / bolos tipo fritos		
	Mingaus / bolos / iogurt-fruta	Porcionadas ou em pedaços	150 a 200ml / mingal 50 a 100g / bolo 100 a 150g / iogurte
	Cozidos: banana / aipim / batata / torradas / frutas	Porcionadas ou em pedaços	50 a 100 g
Leite	Puro / com café / com sabores	Porcionado	150 a 200ml
Café	In natura	Porcionado	50 a 100ml
Suco	In natura	Porcionado	200 a 300 ml
Chá	Chá com ervas	Porcionado	100 a 150ml

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANT. MÍNIMA
		Arroz branco	Opcional	200g
		Arroz integral	Opcional	200g
	Acompanhamentos1	Feijão (carioquinha ou de cor) – opção: Lentilha	Opcional	80 a 120g
Almaca	Prato principal₂	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	120 a 150g
Almoço (Prato Feito)		Prato a base de proteína de soja/ovos/omelete	Porcionado	80 a 120g
	Guarnição₃	Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos. massas, cereais	Porcionado	50 a 80g
	Saladas₄	Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Porcionado	50 a 80g



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

1430 KM 1 Politiche 20000 000 Mantanha

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES (27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

Sobremesa₅	Sobremesa: doce	fruta	ou	Porcionado	50g
Suco	In natura			Porcionado	200 a 300ml

#### **10.1.2** Do porcionamento (**Prato feito**)

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

#### 10.1.3 Da especificação dos pratos

#### 10.1.3.1 Acompanhamentos:

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

#### **10.1.3.2** Prato Principal (almoço):

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

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO (Prato feito)	FREQUÊNCIA
BOVINA	Patinho, alcatra ou coxão mole, tatu,	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, de	180 g	03 vezes/mês



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES (27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

SEM OSSO	maminha ou melhor qualidade	panela.			
	Contra filé	Grelhado, frito.	180 g	03 vezes/mês	
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne	160 g	03 vezes/mês	
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	260 g	02 vezes/mês	
FRANGO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160 g	03 vezes/mês	
SEM OSSO	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês	
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Sobrecoxa Assado, frito, cozido, com molho		03 vezes/mês	
SUÍNA SEM OSSO	Lombo	Assado, com molho	160 g	01 vezes/mês	
SUÍNA COM OSSO	Carré / Costelinha	Assado, grelhado, de panela.	260 g	01 vezes/mês	
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g	03 vezes/mês	
	Postas de peixe	Frito, ensopado	160 g	01 vez/mês	
MISTO	Salsichão / charque, lingüiça Toscana / linguiça comum / calabresa	Assado	180 g	01 vez/mês	

#### Observações:

O per capita de carne se refere ao alimento cru.

- Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.
- Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

do Estado do Espírito Santo ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

#### Opção:

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

#### Observações:

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

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

#### **10.1.3.3** Guarnição:

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

#### 10.1.3.4 Saladas:

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

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

- Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couveflor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.
- b) As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- c) Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) a critério da concessionária.
- d) As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à concedente, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.
- e) As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana, na mesma refeição.

#### **10.1.3.5** Sobremesas:

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

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

- Doces em pasta: abóbora, abóbora com coco, coco c/ abacaxi, batata doce, de leite, de figo, mamão ralado, banana, etc.
- Doces industrializados adequadamente embalados para comercialização (pé-de-moleque, pé-de-moça, geléia, bananada, mariola, etc).
- Doces de corte: goiabada, Romeu e Julieta, marmelada, figo, marrom glacê.
- Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.

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

- Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.
- b) Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada:
- Frutas: 03 (três) vezes na semana e doces: 02 (duas) vezes na semana. (1ª e 3ª semanas)
- Frutas: 02 (duas) vezes na semana e doces: 03 (três) vezes na semana (2ª e 4ª semanas)
- **10.1.4** Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios:
  - **10.1.4.1** O Valor calórico para as refeições, terá como referência o preconizado na Resolução FNDE, n 26 de 17 de junho de 2013.

#### 10.1.5 Distribuição das Refeições:



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

- **10.1.5.1** As refeições serão distribuídas em sistema self-service e prato feito, em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos de vidro resistente transparente. Sempre que necessário, a concessionária deverá disponibilizar pratos fundos e cumbucas para a distribuição das refeições.
- **10.1.5.2** A concessionária deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples, sal e guardanapos de papel.
- **10.1.5.3** O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos preferencialmente não-descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, adoçado e gelado.
- **10.1.5.4** A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.
- **10.1.5.5** Os doces preferencialmente deverão ser distribuídos em recipientes nãodescartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.
- **10.1.5.6** A concessionária deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.
- **10.1.5.7** Diariamente deve haver um cardápio para o almoço, não devendo ser repetidas as opções de carne, guarnição e saladas.
- **10.1.5.8** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela concessionária.
- **10.1.5.9** Fica a critério da concessionária incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.
- **10.1.5.10** Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.
- **10.1.5.11** O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado à CONCEDENTE, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida aprovação, podendo a concessionária em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito e aceite pela Comissão Fiscalizadora.

- **10.1.5.12** Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste TERMO de REFERÊNCIA, a Comissão de Fiscalização encaminhará as notificações à CONCESSIONÁRIA para as devidas correções. A CONCESSIONÁRIA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.
- **10.1.5.13** Caso a concessionária não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.
- **10.1.5.14** O cardápio semanal, aprovado pela Comissão de Fiscalização deverá ser afixado em local visível na entrada do restaurante, e poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários.
- **10.1.5.15** Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *Buffet* para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.
- **10.1.5.16** Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratualizado.
- **10.1.5.17** Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização.
- 10.2 Do Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços:
  - **10.2.1** A concessionária se compromete a obedecer e praticar TODAS as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações pertinentes.
    - **10.2.2** A concessionária deverá manter no RESTAURANTE e na LANCHONETE, quando for o caso, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo lfes, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de servico.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

- **10.2.3** A concessionária deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.
- **10.2.4** Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes.
- **10.2.5** A concessionária deverá dispor de **Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**, conforme estabelece a Resolução nº 216/04 ANVISA, relacionados aos seguintes itens:
- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis.
- b) Controle integrado de vetores e pragas.
- c) Higienização do reservatório.
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.
- **10.2.6** A concessionária deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela concedente, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.
- **10.2.7** A concessionária deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante antes e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza.
- 10.2.8 A concessionária deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no próprio restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da Concedente.
- **10.2.9** É responsabilidade da concessionária realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, câmeras frigoríficas, *freezers*, balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

arquivados no restaurante pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado.

- **10.2.10** Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, quando solicitado, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à concedente.
- **10.2.11** A concedente terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da concessionária, bem como os documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços.
- **10.2.12** A fiscalização da concedente não exclui nem diminui a completa responsabilidade da concessionária por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
- **10.2.13** A concessionária deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, anualmente e em horários que não interfiram no funcionamento do restaurante.
- **10.2.14** A concessionária ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela concedente, sempre que solicitada a participação destes.

#### 10.3 Recursos Humanos:

- **10.3.1** Em nenhuma circunstância poderá utilizar-se de mão de obra de servidores do IFES nem de parentes por consanguinidade e/ou afinidade com os mesmos.
- **10.3.2** A concessionária deverá manter seus funcionários identificados, trajando, obrigatoriamente, uniformes adequados ao serviço. Deverá ainda exigir asseio, apresentável, urbanidade no tratamento com o público, zelo com os bens que lhes forem confiados para a execução dos serviços, bem como deverá limitar a presença de seus funcionários nas dependências da concedente exclusivamente nos seus respectivos horários de trabalho. A concessionária se compromete a exigir de seus funcionários o cumprimento às normas e regulamentos internos da concedente.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

- **10.3.3** A concessionária deverá manter em serviço pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.
- **10.3.4** A concessionária encaminhará mensalmente para a concedente a escala de serviço mensal de seus funcionários, especificando os nomes, funções e horários de trabalho. A escala de serviço dos funcionários da concessionária deverá ser entregue a concedente com antecedência de 20 (vinte) dias do mês de execução dos serviços.
- **10.3.5** Toda e qualquer alteração como desligamento e substituição de funcionários da concessionária deverá ser informada à concedente. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do restaurante e lanchonete nem a execução dos serviços contratados.
- 10.3.6 A concessionária deverá zelar pela saúde e segurança de todo pessoal do serviço, proporcionando a todos os seus colaboradores, às suas expensas, exames médicos admissionais, periódicos a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho (MT), bem como exames demissionais. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Concedente sempre que solicitado.
- **10.3.7** A concessionária deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.
- **10.3.8** Os exames médicos admissionais deverão ser encaminhados à concedente em até 10 (dez) dias contados do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver novas contratações.
- **10.3.9** Os exames periódicos, demissionais, entre outros, deverão ser encaminhados para a concedente em até 10 (dez) dias do prazo que ocorreu a necessidade de avaliação.
- **10.3.10** A concessionária responde INTEGRALMENTE por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Ifes, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto destes e emprego indevido de materiais, equipamentos e\ou instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente do erro.
- **10.3.11** A concessionária deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados ou prepostos em serviço, substituindo aqueles cuja permanência



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. A concedente poderá, a qualquer tempo, solicitar a substituição de empregados da concessionária considerados não qualificados ou inaptos para a prestação de serviços.

- **10.3.12** A concessionária é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a **CONCESSIONÁRIA**, em quaisquer circunstancias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.
- **10.3.13** A concessionária deverá proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Restaurante e da Lanchonete.

#### 10.4 Da Avaliação dos Serviços

- **10.4.1** Com a frequência necessária, estipulada pela Concedente, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida e/ou comercializada, bem como as condições higiênico-sanitárias e o grau de satisfação dos usuários, conforme as planilhas especificadas.
- **10.4.2** A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação do check-list proposto pelo Ifes.
- **10.4.2.1** A classificação do serviço quanto às condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 65% (Sessenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato.
- **10.4.2.2** A avaliação das condições higiênico-sanitária ocorrerá, ao menos, semestralmente, durante o funcionamento do restaurante e sem aviso prévio à concessionária. A avaliação será realizada por servidor designado pela Administração do Ifes.
- **10.4.3** A avaliação da satisfação dos usuários ocorrerá, pelo menos, semestralmente, nas refeições do almoço, café da manhã, lanches e jantar. Os itens a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme solicitação da Concedente.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **10.4.3.1** Considerar-se-á como resultado satisfatório um percentual de satisfação maior ou igual a 65% (Sessenta e cinco por cento). Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato.
- **10.4.3.2** Para a avaliação da satisfação dos usuários quanto à execução dos serviços será utilizado o formulário do Encarte B do Termo de Referência Avaliação de Satisfação dos Usuários.

#### 10.5 Da Execução dos Serviços:

- **10.5.1** A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da concessionária e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da concessionária, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas, ao menos, semestralmente.
- **10.5.2** É responsabilidade da concessionária fornecer gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para o desempenho satisfatório de todas as atividades previstas neste termo de referência, observadas as leis e normas vigentes (Sanitárias, saúde e segurança do trabalho).
- **10.5.3** É responsabilidade da concessionária fornecer uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente aos seus colaboradores.
- **10.5.4** A concessionária deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A concessionária deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONCEDENTE. Ao término do contrato, a concessionária poderá retirar todos os materiais que lhe pertence.
- **10.5.5** É de responsabilidade da concessionária abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados a higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.
- **10.5.6** Os lavatórios para higienização das mãos que estiverem localizadas na área de produção de refeições deverão ser abastecidos com papel toalha descartável não



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

reciclado, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e coletor de papel com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

- **10.5.7** Todos os coletores de resíduos instalados na área de produção e sanitários deverão ser acionados sem contato manual.
- **10.5.8** É responsabilidade da concessionária adquirir e manter TODOS os coletores de resíduos utilizados no espaço de concessão bem como os sacos plásticos para descarte do mesmo nas cores e tipos especificados pela concedente.
- **10.5.9** É responsabilidade da concessionária retirar o lixo do restaurante e da área de produção ao final de cada turno ou sempre que necessário, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando o lixo diariamente ao local de coleta. A destinação final do lixo é de responsabilidade da concessionária e deve obedecer a legislação vigente.
- **10.5.10** Somente será permitido o uso de produtos de limpeza com registro no órgão competente. As diluições e tempo de contato deverão ser realizados conforme orientação do fabricante.
- **10.5.11** A concessionária deve contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do lfes, estando este Campus eximido, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros. Cabe ainda à concessionária, adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições adequadas de armazenamento, para a sua correta conservação, estando sujeita à fiscalização do lfes inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.
- **10.5.12** O Restaurante e a Lanchonete somente poderão funcionar após a obtenção, pela concessionária, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o lfes totalmente isenta dessas responsabilidades.
- 10.5.13 O controle integrado de pragas é de responsabilidade da concessionária e deverá ser realizado, pelo menos, semestralmente, em todas as dependências do Restaurante e Lanchonete (salão de refeições, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos, morcegos, insetos voadores e rasteiros, devendo ser realizado por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecido cópia ao Ifes. A empresa responsável pela realização



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado.

#### 10.6 Do Funcionamento da Lanchonete.

**10.6.1** Poderá ser oferecida pela CONCESSIONÁRIA maior variedade de produtos, além dos itens descritos no Encarte A do Termo de Referência - Lista Mínima de Produtos a serem Comercializados, mediante autorização da CONCEDENTE.

#### 10.6.2 Dos preços:

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

#### 10.6.3 Das normas higiênico-sanitárias:

- O serviço de lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA.
- **10.7** Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do Restaurante Institucional devem ser cumpridas no serviço de Lanchonete. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da concessionária e deverá ser diária.
- **10.8** A concessionária deverá providenciar a execução do Controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado no restaurante.
- **10.9** Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

#### 10.10 Das normas gerais de funcionamento da Lanchonete:



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **10.10.1** Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da concessionária, que deverá dispor de um número adequado e suficiente de empregados para a perfeita execução dos serviços.
- **10.10.2** A concessionária deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais.
- **10.10.3** A concessionária deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete.
- **10.10.4** A concessionária deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento.
- **10.10.5** Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- **10.10.6** Na lanchonete é proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos, comercializar bebidas alcoólicas, e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

#### 11 MEDIDAS ACAUTELADORAS

**11.1** Consoante o artigo 45, da Lei nº 9.784/1999, a Administração Pública poderá, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

#### 12 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **12.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a **CONCESSIONÁRIA** que:
  - a) Inexecutar total ou parcialmente o Contrato.
  - **b)** Apresentar documentação ou declaração falsa.
  - c) Comportar-se de modo inidôneo.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

- d) Cometer fraude fiscal.
- e) Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.
- f) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.
- g) Não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade.
- h) Ensejar o retardamento da execução do certame.
- **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:
  - **a)** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.
  - **b)** Multa de até:
  - b.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.
  - b.2) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto.
  - b.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.
  - b.4) 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo.
  - b.5) 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços.
  - b.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.
  - b.7) O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

- c) Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONCEDENTE, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.
- **d)** suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE e,
- e) 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.
- **12.3** Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente.
- **12.4** Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999.
- 12.5 A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas.
- **12.6** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período.
- **12.7** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.
- **12.8** Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta da Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento, fornecida pela Coordenadoria de Execução Financeira do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do ES Campus MONTANHA no prazo de **05 (cinco) dias** a contar da data da notificação, podendo a administração do Ifes Campus MONTANHA cobrá-las judicialmente, segundo a lei n 6.830/80, com os encargos correspondentes.
- **12.9** Decorrido o prazo estipulado no subitem anterior, o lfes fará a devida cobrança judicial, ficando o inadimplente impedido de licitar ou contratar com a Administração, enquanto não quitar as multas devidas.
- **12.10** A multa aplicada sobre o valor do Contrato poderá ser cobrada juntamente com os pagamentos mensais da concessão de uso.
- **12.11** Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONCEDENTE, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

#### 13 VIGÊNCIA DO CONTRATO

- **13.1** O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.
- 13.2 O início das atividades se dará no dia 21 de março de 2022, após assinatura do contrato.
- **13.2.1** Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título.
- **13.3** Dentro de 90 (noventa) dias de antecedência para o término da contratação, a concedente realizará minucioso levantamento de dados, através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e adequação dos preços e valores praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens e viabilidade da renovação para a concedente.
- **13.4** Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade.

#### 14 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

**14.1** Apresentar ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 100 (cem) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses.

#### **15 DA VISTORIA**

- **15.1** As empresas interessadas em participar do processo licitatório poderão fazer uma vistoria prévia no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições existentes, das exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, e adquiram parâmetros para elaboração das propostas, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.
- **15.2** O agendamento da vistoria deverá ser realizado por meio do e-mail cem.mo@ifes.edu.br



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

- **15.3** A vistoria deverá ser executada em até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário de início do ato licitatório (horário de Brasília) e será acompanhada por um servidor designado pela CONCEDENTE, que será responsável pela emissão do TERMO DE VISTORIA (Anexo VII), documento que demonstra que a empresa licitante está ciente de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações.
- **15.4** A licitante deverá apresentar Declaração de Conhecimento das Condições do Local (ANEXO XIII do Edital) ou Declaração de Vistoria (ANEXO VII do Edital).
- 15.5 A realização da vistoria é facultativa. Sendo assim, os licitantes que não a realizarem devem firmar declaração de que não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste pregão.

#### **16 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- **16.1** O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.
- **16.2** A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos.
- **16.3** O foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem da presente contratação será o da Justiça Federal no Espírito Santo, na Seção Judiciária de Vitória/ES.
- **16.4** Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 8.666/93, a Lei nº 8.987/95 e demais normas aplicáveis.
- **16.5** Constituem parte integrante deste Termo de referência:

**ENCARTE A – Lista Mínima de produtos a serem comercializados** 

ENCARTE B - Avaliação de Satisfação dos Usuários

ENCARTE C - Modelo de Sugestão de Cardápio

ENCARTE D – Relação/Sugestão de alimentos a serem utilizados no almoço (cru e limpo)

ENCARTE E – Relação de bens cedidos.



INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS MONTANHA

Rodovia ES 130, KM 1 – Palhinha – 29890-000 – Montanha – ES

(27) 3754-3950

Autarquia criada pela Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008

Montanha-ES, 08 de FEVEREIRO de 2022

COMISSÃO RESPONSÁVEL DESIGNADA ATRAVÉS DA PORTARIA Nº 255, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2021.

ANDERSON LIMA DUARTE, matrícula Siape 1304338;

FERNANDA SANTOS CURCIO, matrícula Siape 3243408;

GABRIELE SAUDE VIANA, matrícula Siape 2174505.

# ENCARTE A - DO TERMO DE REFERÊNCIA LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS

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

### ENCARTE B – DO TERMO DE REFERÊNCIA MODELO DE AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS

## AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE INSTITUCIONAL

Data:// Ref	ei	ção	av	alia	da:	( )	) Alr	noç	0		
<u>Marque com um <b>x</b> os quesitos a serem avaliados consid</u> (dez) para ótimo.	dei	ran	do e	entre	e 0	(zer	<u>o) t</u>	ara	pé	ssim	<u>10 a 10</u>
				~ ~ ~							
ITEM AVALIADO				ÃO Î		T =		T			40
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Apresentação dos pratos											
Variedade do cardápio											
Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)											
Sabor do prato principal (carne)											
Sabor do complemento (massas, legumes)											
Sabor das saladas											
Sabor do suco											
Sabor da sobremesa											
Temperatura da carne, arroz, feijão e complemento											
Temperatura das saladas, sobremesa e suco											
Tamanho da porção de carne											
Atendimento pelos funcionários											
Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)											
Higiene dos sanitários											
Temperatura do ambiente											
Tempo de espera no buffet											
TOTAL DE PONTOS											
CLASSIFICAÇÃO FINAL	9	%		QU.	ALIE	DAD	E:				
Observação:											

#### **QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS**

ÓTIMO: 90 % ou mais de satisfação

Campus: \_\_\_\_\_

BOM: de 65% a 89,9% REGULAR: de 50% a 64,9% RUIM: de 40% a 49,9% PÉSSIMO: menor que 40%

# ENCARTE C – DO TERMO DE REFERÊNCIA MODELO DE SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Preparo	Opções	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Entrada	01 tipo de folhoso ou verdura crua e 01 a 02 tipos de legumes, grãos ou leguminosas cozidos e/ ou crus. Pode acrescentar fruta (opcional)	Almeirão com seleta de legumes	0	Alface Tabule	Couve beterraba cozida	Acelga, tomate e couve-flor
Prato Principal 1 opção	Carne grelhada, assada, cozida, com legumes e empanada ou preparação proteica*	Bife suíno grelhado	Strogonoff de frango	Bife bovino de panela	Lasanha de frango	Carne moída com batata e cenoura
Prato Principal 2 opção	Prato à base de proteína de soja/ovos/omelete	Bife de carne de soja grelhado	carne de	refogada	Panqueca recheada com carne de soja	Bolinhos de carne de soja empanados
		Ovos mexidos	ovos cozidos	ovos fritos	Omelete	ovos mexidos
Guarniç ão	À base de legume, folhoso ou verdura, cereal, farináceo ou massa	Polenta	Batata Sauté	Purê de abóbora	-	Macarrão espaguete ao alho e óleo
Arroz branco e integral	Simples ou com legumes	Simples	Simples	Simples	Simples	simples
Feijão	Simples em grãos, batido, tutu ou feijoada (neste caso entra como guarnição também)	simples	Simples	Simples	Simples	Simples

Sobrem esa	Fruta da estação ou gelatina, flan ou doce caseiro à base de fruta ou legume (doce de mamão, abóbora, batata doce)	laranja	Gelatina	Melão	Melancia	Mamão
Suco ou Refresc o**	De polpa ou da fruta	Uva	Tangerina	Laranja	Caju	Limão

<sup>\*</sup>Preparação Protéica: Lasanha, panqueca, macarronada com molho de carne, feijoada, torta de frango, por exemplo.

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

# ENCARTE D - DO TERMO DE REFERÊNCIA

### RELAÇÃO DE ALIMENTOS A SEREM UTILIZADOS

## Relação/Sugestão de alimentos a serem utilizados no almoço (cru e limpo)

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

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

# ENCARTE E - DO TERMO DE REFERÊNCIA RELAÇÃO DE BENS CEDIDOS

Item	Discriminação	Qtd	Valor un	Valor Total
1	Ar-condicionado Elgin 48.000 btus	02	R\$ 4.250,00	R\$ 8.500,00

# ANEXO II MODELO DE CARTA PROPOSTA

Ao Instituto Federal do Espírito Santo - Ifes

Prezados Senhores,

Apresentamos a Vossa Senhoria nossa proposta de preços referente à Concessão de Espaço Físico – Cantina/Restaurante, pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo- Ifes, Campus MONTANHA, com a finalidade de exploração exclusiva na venda de produtos alimentícios, sendo a concessão remunerada mensalmente, nos termos do Pregão Eletrônico nº 01/2022 e Anexos da UASG 158884.

- a) Estamos de acordo com o valor mensal proposto para na concessão de uso do Espaço Físico destinado a instalação de cantina e restaurante (self-service, prato feito e lanches) no valor fixo de: R\$ 846,54 (oitocentos e quarenta e seis reais e cinquenta e quatro centavos).
- **b)** Propomos para o lote 1, distribuído em 03 itens (almoço self-service, prato feito com suco e sobremesa e lanche), os seguintes preços unitários, conforme planilha de composição de custos de cada item, que segue em anexo:

• p	preço do quilo do item 01 (almoço tipo self-serviçe) será de R\$	(	.);
•	preço do item 02 (prato feito com suco e sobremesa) será de R\$	`	, .
• p	preço do kit do item 03 (lanche) será de R\$	(	.).

O prazo de validade da proposta de preços de preços é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura da licitação.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades neles especificadas.

Declaramos que nos preços ofertados já estão inclusos todos os custos relativos à execução do serviço, bem como: seguros, impostos, taxas e serviços, mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios e toda e quaisquer despesas referentes aos mesmos.

Declaramos que conhecemos o local objeto de concessão e de que detemos todas as informações relativas à prestação dos serviços, não nos cabendo alegar em momento futuro quaisquer acréscimos de custos devidos a desconhecimento do local e de suas possíveis interferências e peculiaridades. Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar o Contrato no prazo determinado no documento de convocação.

Local e data,			
Nom	e, CPF e assinatura do	responsável legal da em	ipresa-CNPJ

Para esse fim fornecemos os seguintes dados:

Dados da Empresa:
Razão Social:
CNPJ/MF:
Endereço:
Cidade/UF:
CEP:
Tel./Fax:
E-mail:
Banco:
Agência:
Conta:
Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:  Nome:  Endereço:  CEP:
Cidade/UF:
CPF/MF:
RG/Órgão Expedidor:
Cargo/Função:
Naturalidade:
Nacionalidade:
Estado Civil:
E-mail:

#### **ANEXO III**

## MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE

A XXXXXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXXXX, e do CPF nº XXXXXXXXX,
declara, sob as penas da Lei, que inexistem fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação no processo licitatório do Pregão Eletrônico nº 01/2022 e Anexos da UASG 158884 do
Ifes Campus MONTANHA, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
(local e data)
(representante legal)

#### **ANEXO IV**

#### MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído da empresa (Identificação completa da licitante) doravante denominado licitante, para fins do disposto do Pregão Eletrônico nº 01/2022 e Anexos da UASG 158884, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- **a)** a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- **b)** a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) 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	plenan	nente	ciente	do	teor	е	da	extensão	desta	declaração	е	que	detém	plenos
podere	s e in	formaç	ões pa	ara firm	á-la										
		, er	n	de			(	de .							

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

# **ANEXO V**

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

PROPONENTE:
ENDEREÇO:
CNPJ:
FONE/FAX:(0)
Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico 01/2022, UASG 158884, instaurado pelo Ifes-Campus MONTANHA, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.
Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG).
Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa nº 06, de 15 de março de 2013, do IBAMA.
Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.
de de
(Identificação e assinatura do representante legal)

# ANEXO VI MINUTA DE CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO

CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO Nº 01/2022 QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO E A EMPRESA XXXXXXXXX PARA EXPLORAÇÃO DE CANTINA/LANCHONETE DO INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO – CAMPUS MONTANHA.

Pelo presente instrumento de contrato de um lado o Instituto Federal do Espírito Santo Campus MONTANHA - Ifes, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criado pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, doravante denominada simplesmente CONCEDENTE com sede à ES 130 (Montanha x Vinhatico), Km 01 - Bairro Palhinha - CEP 29.890-000 -MONTANHA - ES, inscrita no CNPJ sob o nº 10.838.653/0020-60, representada por sua Diretora-Geral, Cláudia da Cunha Monta Oliveira, brasileira, casada, residente e domiciliado em Pinheiros, Espírito Santo, e de outro lado a empresa ......, doravante denominada simplesmente CONCESSIONÁRIA, com sede na ...... inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., neste ato representada pelo Sr. ..... (nacionalidade), (estado civil), domiciliado na XXXXXXXX, CPF/MF nº ......, RG nº ....., resolvem de comum acordo, celebrar o presente CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO, resultante do Pregão Eletrônico nº 01/2022, oriunda do processo nº 23545.001535/2021-62 e em observância às disposições da os termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 01/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

**1.1** Este Contrato tem por objetivo a Concessão Onerosa de Uso de um Espaço Total de 77,80 m² (item 1.1.1) para exploração de Cantina e Restaurante do Instituto Federal do Espírito Santo – Campus MONTANHA, composto de área de atendimento ao público, destinado à instalação da restaurante/cantina/lanchonete (Self servisse, prato feito e lanche), com a finalidade de exploração

exclusiva na venda de produtos alimentícios, sendo a concessão remunerada mensalmente, de acordo com o Edital, Termo de Referência e demais Anexos que o integram, independente de transcrição.

- **1.1.1** Espaço 1: Localizado na Rod. ES 130 (Montanha x Vinhático), Km 01 Bairro Palhinha, MONTANHA/ES.
- **1.2** A CONCESSIONÁRIA, após a assinatura do contrato, deverá realizar a mobilização dos equipamentos e materiais necessários para início dos serviços no dia 21/03/2022.
- **1.3** O valor mensal fixo a ser pago pela CONCESSIONÁRIA a CONCEDENTE a título de uso do espaço concedido é no valor de R\$846,54 (oitocentos e quarenta e seis reais e cinquenta e quatro centavos), perfazendo a soma anual de R\$ 10.158,48 ( dez mil, cento e cinquenta e oito reais e quarenta e oito centavos).
- **1.4** O valor fixo para comercialização do lote Almoço/lanche é na ordem abaixo.

LOTE	Item	Descrição	Unid.	Quant.*	Preço unitário Máximo
01	01	Almoço tipo self-service	Kg	1	xxxxxxx
	02	Prato Feito com Sobremesa e Suco	Kit.	1	xxxxxxxxxx
	03	Lanche	Kit.	1	xxxxxxxxxx

### CLÁUSULA SEGUNDA - DOCUMENTOS APLICÁVEIS

- **2.1** Fazem parte integrante do presente contrato, como se nele efetivamente transcritos estivessem, os documentos a seguir relacionados do inteiro conhecimento das partes contratantes pelas mesmas devidamente rubricadas:
- a) Edital do Pregão Eletrônico 01/2022 e seus anexos
- b) Anexo II Proposta da Contratada

# CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 3.1 A CONCEDENTE obriga-se a:
  - **3.1.1** Entregar o espaço objeto de concessão de uso, para que a CONCESSIONÁRIA possa realizar as adaptações necessárias para início dos serviços propostos, livre de desembaraço ou ônus judicial;
  - **3.1.2** Manifestar-se e nunca omitir-se junto à CONCESSIONÁRIA, sempre que houver comprovada omissão por parte da mesma na execução do contrato;
  - **3.1.3** A responsabilidade da CONCEDENTE pela fiscalização dos serviços realizados pela CONCESSIONÁRIA não poderá ser sub-rogada a terceiros por mais conveniente que isto seja;
  - **3.1.4** Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e FGTS;

- **3.1.5** Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública ou Vigilância Sanitária;
- **3.1.6** Comunicar, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas úteis, as mudanças nos horários e dias de seu funcionamento, para adequação da CONCESSIONÁRIA.
- **3.1.7** Supervisionar a execução dos serviços de lanchonete por intermédio de servidor designado pela Administração.
- **3.1.8** Fiscalizar a limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços.
- **3.1.9** Verificar a qualidade dos produtos fornecidos.
- **3.2** Faz, também, parte do rol de obrigações da Concedente aquelas previstas no do Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico 01/2022 do Ifes Campus Montanha, o Termo de Referência.

# CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÃO DA CONCESSIONÁRIA

- **4.1** Para a ocupação da área destinada à comercialização dos alimentos, que funcionará como cantina e restaurante, a empresa concessionária deverá estar ciente dos critérios e das responsabilidades a ela cabível, abaixo discriminados:
  - **4.1.1** Responsabilizar-se pelos vasilhames, utensílios, móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, armários, bancadas, balcões, etc. de posse da permissionária, devendo todos os equipamentos possuírem o selo do PROCEL/INMETRO.
  - **4.1.2** Responsabilizar por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da cantina, bem como no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da administração do Ifes;
  - **4.1.3** Discriminar "layout" com o posicionamento dos equipamentos e os espaços destinados ao trabalho de atendimento, circulação e mesas e cadeiras;
  - **4.1.4** Não comercializar, em hipótese alguma, independente da data e horário de funcionamento, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo bebidas alcoólicas e tabaco, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades estranhas ao objeto da cessão remunerada do espaço;
  - **4.1.5** Manter diariamente os espaços físicos da cantina/restaurante, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene;
  - **4.1.6** Fornecer e manter uniformes completos e equipamentos de proteção individuais adequados aos funcionários, bem como orientá-los sobre as normas de garantia de perfeitas condições de higiene pessoal, sendo substituído imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente pela fiscalização;

- **4.1.7** Responsabilizar-se pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer os seus funcionários ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- **4.1.8** Contratar para a execução dos serviços, funcionários devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional;
- **4.1.9** Responsabilizar-se pelas obrigações fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários;
- **4.1.10** Adotar medidas que disciplinem os funcionários em relação ao uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras, micro-ondas, aquecedores elétricos de água, entre outros, evitando assim os desperdícios;
- **4.1.11** Apresentar relação de produtos e lanches a serem comercializados;
- **4.1.12** Apresentar discriminação dos preços correspondentes, que deverão ser inferiores ou compatíveis aos praticados no mercado local;
- 4.1.13 Apresentar perfeita caracterização dos serviços ofertados;
- **4.1.14** Manter o perfeito funcionamento da cantina no horário de 07h às 21h, de segunda a sexta-feira, podendo, em caso de necessidade, funcionar aos sábados ou em horários distintos aos já mencionados; conforme interesse da administração;
- 4.1.15 Apresentar forma e época de majoração de preços;
- **4.1.16** Comunicar à Fiscalização do Contrato, por escrito, a data de majoração dos preços com antecedência mínima de 05 (cinco) dias;
- 4.1.17 Não ceder ou sub-rogar o espaço concedido a terceiros;
- **4.1.18** Em hipótese alguma será permitida a prestação de serviços por empresas não habilitadas e a utilização dos espaços por serviços considerados impróprios e não condizentes com as atividades desenvolvidas pela CONCESSIONÁRIA;
- **4.1.19** Ter, diariamente, no estabelecimento, um número ideal de funcionários para que não haja transtornos no atendimento aos usuários;
- **4.1.20** Manter em seu estabelecimento os registros de inspeção sanitária emitidos pela Prefeitura Municipal de MONTANHA e trabalhistas pelo Ministério do Trabalho e demais documentos obrigatórios exigidos por lei em locais visíveis e de fácil identificação;
- **4.1.21** Observar e respeitar as normas sindicais, federais, estaduais, municipais de higiene e sanitárias, sobre armazenamento, manutenção, fornecimento dos produtos a serem comercializados;
- **4.1.22** Os ambientes do espaço concedido deverão ser mantidos higienicamente limpos, sendo obrigatória a preservação e mantidas as condições de uso do local. A empresa deverá providenciar, de seis em seis meses ou em qualquer tempo quando necessário, a limpeza de fossas, caixas de gordura, caixas de passagem e outros, que fizerem parte do escoamento sanitário da Cantina. Caso haja obstrução de alguma das fossas, sumidouros ou caixas de gordura/passagem a empresa deverá providenciar o desentupimento o mais rápido possível;

- **4.1.23** Deverão ser disponibilizadas, no espaço destinado a Lanches, no mínimo três lixeiras com capacidade mínima de 50 litros cada;
- **4.1.24** Promover, por sua responsabilidade, as adaptações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que a ela caiba, ao término do contrato, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da CONCEDENTE, pelas adaptações realizadas; sendo que o projeto elaborado para as adaptações deve ser submetido, previamente, à avaliação e aprovação da CONCEDENTE;
- **4.1.25** Respeitar os horários, normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONCEDENTE;
- **4.1.26** Responder pelos danos causados diretamente a CONCEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução dos serviços;
- **4.1.27** Manter, em local de fácil visualização, um aviso aos usuários em que conste o nome dos membros da Comissão Fiscalizadora da Cantina/restaurante. Para serem contatados no caso de reclamações;
- **4.1.28** Manter um funcionário encarregado, perante o órgão fiscalizador, apto a exercer o acompanhamento e cumprimento das normas da concessão de uso;
- 4.1.29 O funcionário do caixa não poderá servir alimentos;
- **4.1.30** Os produtos líquidos somente poderão ser vendidos em material descartável, sendo vedada a sua reutilização. Somente será permitido o uso de xícaras para servir cafezinho, se as mesmas forem esterilizadas:
- **4.1.31** Manter um estoque de alimentos e bebidas que atestem um atendimento satisfatório a demanda da CONCEDENTE;
- **4.1.32** Servir alimentos e bebidas de primeira qualidade e estar dentro dos padrões de higiene exigidos. Vitaminas e sucos deverão ser de frutas naturais e seguir o cardápio mínimo conforme especificação detalhada, constante no Termo de Referência.
- **4.1.33** Os alimentos e bebidas que forem considerados impróprios para o consumo pela Comissão fiscalizadora da Cantina deverão ser imediatamente retirados de venda:
- **4.1.34** Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais, vales transportes etc, previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONCEDENTE;
- **4.1.35** Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados na execução dos serviços ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da CONCEDENTE;
- **4.1.36** Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados a esse contrato de concessão, originariamente ou vinculados por prevenção, conexão ou contingência;

- **4.1.37** Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes deste contrato;
- **4.1.38** Manter-se em compatibilidade com as obrigações aqui assumidas e com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na CONCORRÊNCIA, durante toda a execução do Contrato;
- **4.1.39** Descartar de forma sanitária e ecologicamente correta, materiais e resíduos resultantes do processamento dos alimentos, evitando despejá-los em ralos e pias;
- **4.1.40** Comunicar aos fornecedores que toda e qualquer entrega de materiais e serviços, bem como sua negociação e cobrança, deverá ocorrer em horários em que o fluxo de pessoas seja menos intenso, evitando ocorrer nos horários de intervalos de aula, entrada e saída de alunos.
- **4.1.41** A CONCESSIONÁRIA deverá promover capacitações minimamente semestrais para todos os funcionários envolvidos no serviço prestado e todo funcionário novo deverá receber qualificação;
- **4.1.42** A CONCESSIONÁRIA deverá manter acessível aos funcionários da cantina documentos que contenham normas e rotinas e estabelecimento de escalas e organização do trabalho;
- **4.1.43** A CONCESSIONÁRIA se obriga a facilitar todas as atividades de Fiscalização dos serviços que será exercida por técnicos da Fiscalização do Ifes Campus MONTANHA.
- **4.1.44** A CONCESSIONÁRIA obriga-se a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e as responsabilidades conforme o disciplinado no art. 71 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993.
- **4.1.45** O armazenamento de produtos/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:
- Alimentos secos ou não perecíveis;
- Frutas;
- Alimentos congelados (pizzas);
- Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
- Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
- Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;
- **4.1.46** Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado;
- **4.1.47** Separar e acondicionar o lixo em três TIPOS DE VASILHAMES (orgânicos, recicláveis e aterro) em sacos apropriados. Os sacos de lixo devem ser preenchidos até 2/3 de sua capacidade;

- **4.1.48** Adquirir os sacos plásticos necessários ao acondicionamento do lixo produzido pela manipulação dos produtos e aquele gerado pelos clientes da Cantina. Os sacos devem ter resistência, de forma que possam ser manipulados sem rompimento;
- **4.1.49** No caso de rompimento dos sacos, higienização do local é de inteira responsabilidade do estabelecimento;
- **4.1.50** Adquirir acondicionadores adequados para o armazenamento do lixo gerado internamente na cantina;
- **4.1.51** Responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;
- **4.1.52** Cuidar da limpeza e conservação dos acondicionadores instalados na área da cantina;
- **4.1.53** Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE.
- **4.1.54** É vedada a contratação de funcionários que sejam cônjuges, parentes ou afins até o 3º grau de servidores deste órgão que exerçam cargo em comissão ou função de confiança, consoante Art. 7° do Decreto n°7.203 de 04 de junho de 2010.
- **4.2** Faz, também, parte do rol de obrigações da Concessionária aquelas previstas no do Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico 01/2022 do Ifes Campus Montanha, o Termo de Referência.

#### CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

- **5.1** Os valores referentes a cada mês deverão ser pagos, através de Guia de Recolhimento da União GRU, até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido.
  - **5.1.1** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento do aluguel mensal, será cobrada uma multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data acima referida até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preço de Mercado FGV, pro rata tempore, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

#### $AF = [(1 + IGPM-FGV/100)N/30 - 1] \times VP$ , onde:

IGPM-FGV = Índice Geral de Preço de Mercado – Fundação Getúlio Vargas;

AF = Atualização Financeira;

VP = Valor da parcela a ser paga;

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

- **5.2** No caso de paralisação das atividades do CONCEDENTE em razão de movimentos grevistas superiores a 15 (quinze) dias, sendo considerado este como motivo de força maior, assim como os recessos escolares a CONCESSIONÁRIA fica isenta de pagamento da taxa correspondente ao valor mensal da concessão, enquanto perdurar a dita paralisação, cabendo a este o devido pagamento pelos dias de efetivo funcionamento.
- **5.3** O lfes fornecerá para CONCESSIONÁRIA energia elétrica e água, enquanto a lotação do Restaurante/Cantina estiver no espaço temporário, entretanto as adequações para uso serão a

cargo da CONCESSIONÁRIA. Considerando o espaço físico provisório destinado ao funcionamento da cantina as medições serão da seguinte forma:

- a) o valor mensal referente ao consumo de **energia elétrica** será o apurado com base na estimativa de uso dos equipamentos elétricos que deverão ser apresentados a CONCEDENTE em até 10 (dez) dias a contar do início do funcionamento. A estimativa será apresentada pela CONCESSIONÁRIA e deverá ser APROVADA pela CONCEDENTE. Sempre que houver alteração do quantitativo dos equipamentos elétricos nova estimativa deve ser apresentada e aprovada.
- b) o valor mensal correspondente ao consumo de **água** ficará estabelecido em 3% (três por cento) do VALOR TOTAL A PAGAR constante na Nota Fiscal emitida pelo CESAN, para a unidade Instituto Federal do Espírito Santo/Campus MONTANHA, ou forma outra estimativa apresentada pela CONCESSIONÁRIA e APROVADA pela CONCEDENTE.
- c) O pagamento das despesas acima acontecerão conforme o item 5.1 da cláusula quinta deste contrato.
- **5.4** No momento em que for transferido a lotação do Restaurante/Cantina para o espaço definitivo, conforme projeto arquitetônico do IFES Campus Montanha, a CONCESSIONÁRIA terá inteira responsabilidade com as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma a ligação destes mecanismos de medição e o respectivo pagamento, mediante preferencialmente contratação direta com a fornecedora de Energia e Água, ou mediante depósito em conta do Ifes, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos.
- **5.5** Faz parte desta cláusula, para todos os efeitos legais, as demais normas contidas no Edital de Pregão Eletrônico 01/2022 do Ifes Campus Montanha.

#### CLÁUSULA SEXTA- DO REAJUSTAMENTO

- **6.1** O valor do presente contrato de concessão de uso, será reajustado de acordo com a variação do IGPM Índice Geral de Preços de Mercado, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas, de acordo, com a periodicidade de 12 (doze) meses.
- **6.1.1** A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela Administração do campus.
- **6.2** Os preços das refeições e lanches servidos no Restaurante poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA) Grupo Alimentação e Bebidas Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatistica (IBGE), em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula: R = V(I I0 / I0), onde: R = é o valor do reajuste procurado. V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado. I = é o Índice relativo ao mês do reajuste. e I0 = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

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

#### CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA DA CONCESSÃO

- 7.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.
- 7.2 O início das atividades se dará no dia 21/03/2021.
- 7.2.1 Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer titulo.
- 7.3 Dentro de 90 (noventa) dias de antecedência para o término da contratação, a CONCEDENTE realizará minucioso levantamento de dados, através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e adequação dos preços e valores praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens e viabilidade da renovação para a CONCEDENTE.
- 7.4 Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade.

# CLÁUSULA OITAVA - DAS RESPONSABILIDADES PELA FISCALIZAÇÃO

- **8.1** A fiscalização da execução deste Contrato será exercida por uma Comissão de Fiscalização de contrato da cantina, designada pelo Diretor-Geral do Campus, responsabilizando-se por todos os eventuais entendimentos não previstos no presente Contrato.
- **8.2** À Comissão Fiscalizadora da Cantina, neste ato denominado FISCALIZAÇÃO, competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à CONCESSIONÁRIA.
- **8.3** A Fiscalização dos serviços, objeto desta licitação será de competência e responsabilidade exclusiva do Campus MONTANHA 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.
- **8.4** A Fiscalização efetivar-se-á no local dos serviços, por servidores do lfes Campus MONTANHA previamente designados.
- **8.5** A Fiscalização atuará desde o início dos trabalhos até o final do Contrato e será exercida, no interesse exclusivo do Ifes Campus MONTANHA, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.
- **8.6** O Campus MONTANHA poderá exigir a substituição de qualquer empregado da CONCESSIONÁRIA, ou de seus contratados, no interesse dos serviços.

- **8.7** A CONCESSIONÁRIA obriga-se a cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo aos responsáveis pela execução dos serviços, os equipamentos de proteção individuais adequados, além de uniformes padronizados e identificação (crachá) que deverá ser usado diuturnamente e apresentado para acesso à Instituição.
- **8.8** A CONCEDENTE deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida.
- **8.9** A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, quando for o caso:
  - a) os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;
  - b) os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;
  - c) a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;
  - d) a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;
  - e) o cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato; e
  - f) a satisfação do público usuário.
- **8.10** O representante da Administração deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do artigo 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- **8.11** O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 8.12 A Fiscalização terá livre acesso aos locais de trabalho da CONCESSIONÁRIA.
- **8.13** A Fiscalização não permitirá que a CONCEDENTE execute o objeto em desacordo com as preestabelecidas.
- **8.14** Não obstante a CONCESSIONÁRIA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todo o serviço, o CONCEDENTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:
  - a) ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
  - b) examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;

- c) solicitar à CONCESSIONÁRIA a substituição de qualquer saneante domissanitário ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam às necessidades;
- **8.15** A fiscalização será exercida no interesse exclusivo da CONCEDENTE e sua atuação não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quanto às suas obrigações contratuais, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.
- **8.16** À Fiscalização competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação de serviços e que de tudo dará ciência à CONCESSIONÁRIA, conforme a Lei nº 8.666/1993.
- **8.17** As decisões e providências que ultrapassarem a competência do(s) representante(s) deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.
- **8.18** A CONCEDENTE reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Contrato.
- **8.19** Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE.

# CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

- 9.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a concessionária que:
  - a) Inexecutar total ou parcialmente o Contrato.
  - b) Apresentar documentação ou declaração falsa.
  - c) Comportar-se de modo inidôneo.
  - d) Cometer fraude fiscal.
  - e) Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.
  - f) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.
  - g) Não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade.
  - h) Ensejar o retardamento da execução do certame.
- **9.2** Pela inexecução total ou parcial do contrato, por erro ou atraso na execução, execução imperfeita, inadimplemento contratual ou quaisquer outras irregularidades a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no art. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93:
  - a) Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.
  - b) Multa de até:
    - b.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.
    - b.2) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto.

- b.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.
- b.4) 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo.
- b.5) 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços.
- b.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.
- b.7) O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.
- c) Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONCEDENTE, perdendo a concessionária em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.
- d) suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE. e,
- e) 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.
- **9.2.1** Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente.
- **9.2.2** Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999.
- 9.2.3 A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas.
- **9.2.4** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período.
- **9.2.5** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.
- **9.2.6** Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta da Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento, fornecida pela Coordenadoria de Execução Financeira do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do ES Campus MONTANHA no prazo de 05 (cinco) dias a contar da data da notificação, podendo a administração do Ifes

Campus MONTANHA cobrá-las judicialmente, segundo a lei n 6.830/80, com os encargos correspondentes.

- **9.2.7** Decorrido o prazo estipulado no subitem anterior, o Ifes fará a devida cobrança judicial, ficando o inadimplente impedido de licitar ou contratar com a Administração, enquanto não quitar as multas devidas.
- **9.2.8** A multa aplicada sobre o valor do Contrato poderá ser cobrada juntamente com os pagamentos mensais da concessão de uso.
- **9.2.9** A CONCEDENTE poderá cancelar o Contrato de Concessão no caso de atrasos de pagamentos por um período de três meses consecutivos ou alternados.
- **9.2.10** A dosimetria na aplicação da penalidade de impedimento de licitar e contratar prevista no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, seguirá o que está previsto na Instrução Normativa nº 01/2017 da Secretaria- Geral da Presidência da República e consta no item 18 do edital da licitação.

#### CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

- **10.1** A rescisão do Contrato ocorrerá de pleno direito e independente de interpelação judicial ou extrajudicial quando da ocorrência do art. 78 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, ou quando ocorrerem quaisquer das hipóteses:
  - a) a CONCESSIONÁRIA pedir falência ou concordata, liquidação judicial ou extrajudicial;
  - b) a CONCESSIONÁRIA transferir, no todo ou em parte, o serviço contratado sem a prévia autorização da CONCEDENTE;
  - c) a CONCESSIONÁRIA reincidir em faltas graves punidas anteriormente com multa ou faltas cometidas por caracterizada má fé;
  - d) quando a CONCESSIONÁRIA utilizar o Contrato como caução, ou para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência do Ifes;
  - e) se verificada a inexecução total ou parcial dos serviços;
  - f) o não cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, principalmente o não pagamento de seu pessoal, ou a reiterada impontualidade no cumprimento dessas obrigações;
  - g) execução dos serviços com manifestada imperícia técnica ou execução negligente comprovada pela fiscalização da CONCEDENTE;
  - h) Quando as queixas da comunidade usuária tiverem comprovação concreta e substanciada por sindicância administrativa.
  - i) Quando a CONCESSIONÁRIA atrasar em três meses, consecutivos ou alternados, o pagamento mensal das suas obrigações contratuais.
  - j) nos demais casos previstos em Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 Passam a integrar o presente Contrato, para todos os efeitos legais, como se aqui

estivessem transcritos, o Edital do Pregão Eletrônico nº 01/2022, todos os seus Anexos e a

proposta da CONCESSIONÁRIA.

11.2 A publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial da União, será providenciada pela

CONCEDENTE na mesma data da sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias.

11.3 Este Contrato poderá ser alterado mediante termo aditivo, com as devidas justificativas, nos

casos previstos na Lei nº 8.666/1993.

11.4 A Licitante vencedora deverá assumir todos os encargos trabalhistas, previdenciários,

securitários, fiscais, tributários ou quaisquer outros decorrentes da execução do objeto.

11.5 As benfeitorias, mesmo que sejam necessárias, só poderão ser realizadas pela licitante

vencedora coma a autorização previa do Ifes e serão incorporadas ao Patrimônio do Ifes após

expirar o prazo da Concessão de Uso, sem nenhum ônus para a Administração.

11.6 O foro para dirimir questões relativas ao presente Contrato será o da Justiça Federal Seção

Judiciária do Espírito Santo, com exclusão de qualquer outro.

E assim, por estarem de acordo, ajustado e contratado, após lido e achado conforme, as partes, firmam o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença

de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

MONTANHA, .	de de 2016.
CLÁUDIA DA CUNHA MONTE OLIV CONCEDENTE	CONCESSIONÁRIA
CPF: RG:	CPF: RG:
Testemunhas	
CPF:	CPF
RG	RG:

# **ANEXO VII**

# ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Pregão Eletrônico 01/2022 - UASG 158884

Ifes- Campus MONTANHA

ATESTO, para atender às exigências do Ed	lital do Pregão Eletrônico	nº 01/2022, UASG 158884,
que o Senhor	, CPF	, representante da
empresa	, compareceu ao	local onde será realizada a
concessão onerosa para exploração do l	restaurante/cantina do If	ES – Campus Montanha,
tomando conhecimento das condições do loc	cal.	
,de	de 2022.	
,	. dede	·
NOME ( REP	RESENTANTE LEGAL)	
NOME (NET	CPF nº:	
	RG nº:	
(assinatura e carin	nbo constando RG ou CP	F)

#### **ANEXO VIII**

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL

# Pregão Eletrônico 01/2022 - UASG 158884

**Ifes-** Campus MONTANHA

Eu	(Representante	Legal
devidamente qualificado) da empresa	, DE	CLARO,
para os devidos fins, que NÃO visitei o local onde será executado o	serviço referente a	ao objeto
deste certame (Concessão Onerosa de Espaço Físico para Ca	intina/restaurante)	do Ifes
Campus MONTANHA, por opção própria, assumindo assim que C	CONCORDO com t	odas as
condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda,	assumo toda e	qualquer
responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de	sua omissão na ve	rificação
das condições do local de execução do objeto do certame.		

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto as particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo quaisquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXX, XX de XXXXXXX de XXXX.

NOME (REPRESENTANTE LEGAL)

CPF no:

RG nº:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)