



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

EDITAL DA CONCORRÊNCIA Nº. 005/2015
PROCESSO Nº. 23219.000390/2015-52

O Instituto Federal Goiano ó Câmpus Urutaí, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 10.651.417/0002-59, por sua Comissão de Permanente de Licitação, designada pela Portaria nº 217 de 09 de junho de 2015, do Diretor Geral, torna público que, realizará licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA**, do tipo **MAIOR OFERTA**, regida pela Lei Nº 8.666/93 e suas alterações e no que couber pelas Leis: nº. 6.120/74 e nº. 9.636/1998, pelo Decreto nº. 3.725/2001, pela Resolução ó RDC da ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 e pelo Manual de Alienação da SPU, cuja documentação e proposta de preços deverão ser entregues na data, local e horário abaixo mencionado, mediante as seguintes condições.

1. DA ABERTURA:

A Comissão receberá os documentos e propostas em sessão pública a ser realizada conforme abaixo:

* **Local: Sala de Reuniões do Instituto Federal Goiano ó Câmpus Urutaí.**

* **Data: 13 de outubro de 2015.**

* **Horário: 10:00 horas.**

1.2. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta Licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

1.3. Informações aos interessados: Comissão Permanente de Licitação do Instituto Federal Goiano ó Câmpus de Urutaí ó Rod. Geraldo S. Nascimento ó Km 2,5 ó Zona Rural ó CEP: 75790-000 ó Urutaí ó GO, Fone (64) 3465-1900 ó horário das 07:30 às 11:00 e das 13:30 às 16:30 horas ou pelo Correio Eletrônico: cpl.urt@ifgoiano.edu.br.

1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a Concessão de uso de espaço físico (sala para cantina) de propriedade do Instituto Federal Goiano ó Câmpus Avançado Cristalina, localizado na Rua Araguaia, sn, loteamento 71, setor oeste, Cristalina-GO, constante do Pavilhão Cora Coralina, Bloco "C", medindo 6,1 m² (seis vírgula um metros quadrados) de área de preparo e atendimento, 7,7 m² (sete vírgula sete metros quadrados) de área útil explorável no saguão, para alimentação, perfazendo uma área ocupada total de 13,8 m² (treze vírgula oito metros quadrados), conforme especificações do Projeto Básico nº 001/2015, Anexo I, deste edital.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES

2.1. Integram e constituem parte deste edital os seguintes documentos:

- a) Anexo I ó Projeto Básico nº 001/2015;
- b) Anexo II ó Declaração Fato Impeditivo;
- c) Anexo III ó Declaração Menor;
- d) Anexo IV ó Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
- e) Anexo V ó Proposta de Oferta;
- e) Anexo VI ó Minuta de Contrato;
- f) Anexo VII - Declaração de Qualificação Técnica (art. 30 da Lei nº 8.666/1993).
- g) Anexo VIII ó **Resolução ó RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.**

2.2. Havendo divergência entre a Minuta de Contrato e este edital, prevalecerão os termos deste, até decisão final desta licitação.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação as pessoas jurídicas interessadas que, na fase inicial de habilitação preliminar, comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste edital para execução de seu objeto.

3.2. Conhecer todas as condições estipuladas neste edital.

3.3. Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:

- 3.3.1. Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial;
- 3.3.2. Em dissolução ou em liquidação;
- 3.3.3. Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com o IF Goiano;
 - a. Que estejam impedidas de licitar e contratar com qualquer órgão ou entidade, seja Federal, Estadual ou Municipal, quando a penalidade de suspensão tiver por base o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, e decretos regulamentadores;



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

- b. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605/98;
- 3.3.4. Que estejam reunidas em consórcio, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- 3.3.5. Estrangeiras que não funcionam no país;
- 3.3.6. Quaisquer interessados que se enquadrarem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93.
- 3.4. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.
- 3.5. Somente poderá se manifestar nas sessões relacionadas a presente Concorrência o representante legal de cada licitante, que, além do documento de identificação, apresentará à CPL, Instrumento Procuratório, público ou particular, ou cópia do Contrato Social que comprove a condição de representante da licitante.
- 3.6. Os licitantes deverão, sempre que possível, estar presentes na data, hora e local em que se realizará a abertura da licitação. Não serão recebidas documentações e propostas enviadas por telex, telegramas, fax ou correio eletrônico, admitindo, porém o envio dos envelopes da documentação e da proposta pelos Correios, através de Aviso de Recebimento (AR) ou SEDEX, desde que seja recebido no local, data e hora estipulados no preâmbulo deste edital, não tendo a CPL qualquer responsabilidade quanto ao extravio, erro de endereçamento, ou fato superveniente que não deu causa.

4. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 4.1. A licitante deverá estar cadastrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, o que será verificado pela CPL através de consulta on-line, ou não sendo cadastrada no SICAF, apresentar no envelope identificado como ENVELOPE Nº. 01, documentação em seu original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, ou cópia acompanhada do original para autenticação por membro da CPL, na sessão de abertura da licitação, ou por publicação no Diário Oficial da União, dos seguintes documentos:

4.1.1. Relativos à Qualificação Técnica:

- 4.1.1.1. Declaração de Qualificação Técnica, conforme modelo constituinte do ANEXO VII deste Edital, com a identificação de Responsável Técnico, e respectivo registro na entidade profissional competente, no caso desta Licitação, no Conselho Regional de Nutrição ó CRN, comprovando sua aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto do presente processo licitatório, a qual deverá obrigatoriamente constar do Envelope nº 01 ó Documentos de Habilitação; Atendendo os termos do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 1978, c/c artigo 18, parágrafo único, do Decreto nº 84.444, de 1980 e Lei nº 8.234, de 1991.

4.1.2. Relativos à Habilitação Jurídica:

- a. No caso de empresário individual: Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada ó EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
 - b.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- c. No caso de sociedade simples; inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova de indicação dos seus administradores;
- d. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio ó DNRC;
- e. No caso de cooperativa: ata da 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;
- f. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- g. No caso de exercício de atividade que assim o exija: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

4.1.3. Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;



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

- b. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, se for o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - c. Prova de regularidade com a Fazenda Federal e quanto à Dívida Ativa da União, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou outra equivalente na forma da lei;
 - d. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal ou Estadual, se for o caso, do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - e. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade.
- f. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou certidão positiva com efeitos de negativa.

4.1.2.1. Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº. 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

4.1.4. Qualificação Econômico-Financeira:

- a. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme os casos expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a mesmos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;
- b. 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 encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
 - b.1. O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
 - b.2. As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;
 - b.3. **No caso de licitação pra fornecimento de bens para pronta entrega, não se exigirá da microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social;**
 - b.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 pela órgão fiscalizador;
 - b.5. A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados mediante consulta on line, no caso de empresas inscritas no SICAF:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Não Circulante}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

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

- b.6. O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui **capital mínimo ou patrimônio líquido** equivalente a **10% (dez por cento)** do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

4.2. A licitante deverá apresentar ainda:

- a) Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, conforme modelo Anexo II;
- b) Declaração de não possuir trabalhadores menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme modelo Anexo III (pessoa jurídica);
- c) Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme estabelecida na Instrução Normativa nº. 02, de 16 setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério de Planejamento, Orçamento e Gestão, conforme modelo Anexo V.



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

4.3. A documentação referente à habilitação deverá ser apresentada em envelope fechado e lacrado, contendo o endereçamento abaixo:

INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CÂMPUS URUTAÍ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
CONCORRÊNCIA Nº. 005/2015
RAZÃO SOCIAL:
CNPJ:
ENVELOPE Nº. 01 - ðDOCUMENTAÇÃOö

4.4. Caso todas as licitantes forem consideradas inabilitadas, a comissão poderá fixar prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação de forma a atender plenamente as exigências deste edital.

5. PROPOSTA DE OFERTA

5.1. A proposta de oferta deverá ser elaborada em língua portuguesa, preenchida por meio mecânico, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, datada e assinada pelo proponente e ou representante legal da licitante, conforme modelo Anexo V.

5.2. A proposta deverá conter o preço mensal da concessão de uso, expresso em real e por extenso. **O valor a ser ofertado não poderá ser inferior a R\$ 96,60 (noventa e seis reais e sessenta centavos) mensais.** Permanecerá o valor por extenso no caso de divergência.

5.3. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

5.4. A não indicação do prazo de validade da proposta não desclassificará a licitante, mas indicará que a mesma se compromete com o prazo estabelecido neste edital.

5.5. A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado e lacrado, contendo o endereçamento abaixo:

INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CÂMPUS URUTAÍ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
CONCORRÊNCIA Nº. 005/2015
RAZÃO SOCIAL:
CNPJ:
ENVELOPE Nº. 02 - ðPROPOSTAö

6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. A CONCESSIONÁRIA pagará a cada 30 (trinta) dias, através de GRU - Guia de Recolhimento Único, em favor do IF Goiano - Câmpus Urutaí, expedido pela mesma, o valor mensal proposto.

6.2. A cópia do comprovante de depósito referente ao pagamento mensal deverá ser remetida ao IF Goiano - Câmpus Urutaí, na mesma data em que for efetuada.

6.3. No período de férias escolares (janeiro e julho) e em caso de greve dos servidores públicos, **será cobrado somente 50% (cinquenta por cento) do valor mensal proposto.**

7. REAJUSTE DO VALOR DA CONCESSÃO DE USO

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

8. PROCEDIMENTO

8.1. Os trabalhos da CPL, na reunião de abertura, obedecerão aos trâmites estabelecidos nos subitens abaixo.

8.2. No local, dia e hora previstos no presente edital, a CPL receberá os envelopes contendo a documentação, os quais serão numerados e abertos ante os representantes dos licitantes, recolhendo os envelopes com as propostas, que serão abertos imediatamente após a fase de habilitação.

8.3. As decisões quanto à habilitação e julgamento das propostas, serão publicadas no DOU, e afixadas no Quadro de Avisos deste IF Goiano - Câmpus Urutaí, localizado no Prédio da Administração.

8.4. Após o Presidente da CPL declarar encerrado o prazo para recebimento dos envelopes, com os documentos de habilitação e com as propostas, nenhum outro poderá ser recebido, salvo se solicitado pela CPL, para esclarecer ou complementar a instrução do processo.

8.5. A CPL desclassificará as propostas que não atenderem as exigências deste edital;

8.6. Será lavrada ata circunstanciada da reunião, onde constarão todas as ocorrências, que será assinada pelos membros da CPL e pelos licitantes que participarem da reunião. Havendo recusa do licitante em assinar a ata, o prazo de recurso será respeitado.

9. JULGAMENTO

9.1. O critério de julgamento das propostas desta licitação será do tipo **MAIOR OFERTA.**



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

- 9.2. Será vencedor o licitante que apresentar a proposta de acordo com o estabelecido neste edital e ofertar o **MAIOR PREÇO MENSAL** pela concessão de uso do espaço físico da cantina.
- 9.3. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem irregularidades, defeitos relevantes ou vícios que dificultem ou impossibilitem o seu entendimento, a critério da CPL.
- 9.4. Não serão considerados motivos para inabilitação ou desclassificação, a critério da CPL, simples omissões ou irregularidades formais na documentação ou proposta, desde que sejam irrelevantes, não prejudiquem o perfeito entendimento da proposta e não comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do procedimento licitatório.
- 9.5. Em caso de absoluta igualdade entre propostas de dois ou mais licitantes, proceder-se-á ao desempate através de sorteio, realizado na mesma data da abertura das propostas.
- 9.6. O resultado desta licitação será comunicado no mesmo dia do julgamento, se proferido no dia da abertura, e mediante publicação na Imprensa Oficial.

10. IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

- 10.1. As disposições deste Edital poderão ser objeto de impugnação, por violarem disposições legais, especialmente da Lei nº 8.666, de 1993, nos seguintes termos:
 - a. Por parte de qualquer cidadão, desde que protocole o pedido até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, cabendo à Administração responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis;
 - b. Por parte do licitante, desde que protocole o pedido até o segundo dia útil que anteceder a data e abertura dos envelopes de habilitação; do contrário, a comunicação não terá o efeito de recurso.
- 10.2. Dos atos da Administração, praticados no curso desta licitação, serão admitidos os seguintes recursos:
 - 10.2.1. Recurso hierárquico, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:
 - 10.2.1.1. habilitação ou inabilitação da licitante;
 - 10.2.1.2. julgamento das propostas;
 - 10.2.1.3. anulação ou revogação da licitação;
 - 10.2.1.4. indeferimento do pedido de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
 - 10.2.1.5. rescisão do Contrato por ato unilateral da Administração, nos casos a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 10.2.1.6. aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.
 - 10.2.2. Representação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do Contrato, de que não caiba recurso hierárquico.
 - 10.2.3. Pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação do ato, no caso de declaração de inidoneidade por decisão do Ministro de Estado.
- 10.3. Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais licitantes, que poderão apresentar contrarrazões no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 10.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual pode reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou nesse mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado.
 - 10.5.1 A decisão deverá ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contando do recebimento do recurso.

11. CONTRATAÇÃO

- 11.1. Convindo ao IF Goiano - Câmpus Urutaí à efetivação do objeto desta licitação, o Diretor Geral convocará a adjudicatária para assinar o contrato, no prazo de 05 (cinco) dias decorridos do recebimento da notificação.

12. SANÇÕES PARA OS CASOS DE INADIMPLEMENTO

- 12.1. No caso de atraso do pagamento mensal ao IF Goiano - Câmpus Urutaí, a CONCESSIONÁRIA, fica sujeita a multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor em atraso, acrescido de encargos moratórios à razão de 2% (dois por cento) ao mês, bem como será aplicada advertência, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 12.2. Na eventualidade de aplicação de multa à CONCESSIONÁRIA, poderá ser cobrada diretamente da empresa, de forma amigável ou judicialmente, e ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas.



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

- 12.3. A recusa da adjudicatária, em assinar o contrato dentro do prazo acima estabelecido, estará sujeita à multa de 5% (cinco por cento) do valor anual da concessão de uso, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei 8.666/93.
- 12.4. Na hipótese da CONCESSIONÁRIA deixar de prestar os serviços da concessão, ainda que parcialmente, em um ou mais dias, ficará sujeita a multa de 2% (dois por cento) sobre o valor mensal contratado, podendo o IF Goiano - Câmpus Urutaí rescindir o contrato.
- 12.5. O IF Goiano ó Câmpus Urutaí poderá promover a inscrição na Dívida Ativa da União de valores decorrentes da inexecução total ou parcial deste Contrato, que não forem sanadas nos prazos legais, na forma da Lei nº 8666/93 e da legislação em vigor.

13. PRAZO DE VIGÊNCIA

- 13.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, prorrogável mediante termo aditivo a critério das partes, por iguais e sucessivos períodos até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses a contar da assinatura.
- 13.2. Findo o contrato, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a restituir de imediato o objeto concedido, sob pena de incidência de multa correspondente ao valor mensal do mês anterior.

14. RESCISÃO

- 14.1. O IF Goiano - Câmpus Urutaí poderá rescindir o contrato, independente da interpelação judicial ou extrajudicial e de qualquer indenização, nos seguintes casos:
 - a) atraso injustificado no início da prestação dos serviços;
 - b) paralisação dos serviços, sem justa causa a juízo do IF Goiano - Câmpus Urutaí;
 - c) subcontratação total ou parcial do objeto, sem autorização do IF Goiano - Câmpus Urutaí;
 - d) não cumprimento ou o cumprimento irregular das cláusulas contratuais;
 - e) razões de interesse público;
 - f) execução insatisfatória dos serviços. Configura-se execução insatisfatória na preparação e fornecimento de lanches: existência de corpos estranhos nos alimentos servidos, que evidenciem desleixo no manuseio e preparo dos lanches; fornecimento, aos usuários, de utensílios sem a devida e correta higienização; deficiência total ou parcial de limpeza ou desinfecção das instalações da cantina; nos casos de intoxicação alimentar aos usuários da cantina, quando comprovada por exames bacteriológicos dos alimentos consumidos.
 - g) atraso do pagamento mensal de até 03 (três) meses.
- 14.2. Durante a vigência da concessão de uso, por conveniência ou interesse público devidamente comprovado, a concedente poderá retomar o bem imóvel que foi concedido.
- 14.3. Findo o prazo contratual ou da prorrogação, fica extinta a concessão e será obrigatoriamente devolvido o imóvel, sem que caiba à CONCEDENTE, ressarcir a CONCESSIONARIA qualquer despesa ocorrida e realizada com ou sem conhecimento prévio da CONCEDENTE.

15. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 15.1. Observar e seguir as normas de disciplina de segurança do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, através de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.
- 15.2. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previsto na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.
- 15.3. Providenciar, sem qualquer ônus para o IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, o registro da firma na junta comercial (pessoa física), a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.
- 15.4. Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários.
- 15.5. Providenciar a compra e reposição de materiais necessários a execução dos serviços.
- 15.6. Adquirir, às suas expensas todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades.
- 15.7. Disponibilizar para o público usuário da cantina no mínimo 10 (dez) jogos de mesas e cadeiras plásticas, na área anexa à cantina.



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

- 15.8. Promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pelo IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.
 - 15.9. Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.
 - 15.10. A CONCESSIONÁRIA se obriga a devolver o espaço físico, no término do contrato, da forma que recebera.
 - 15.11. A responsabilidade pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências.
 - 15.12. A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato.
 - 15.13. Todos os tributos, encargos, multas e penalidades, são da responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e se por força de interpretação divergente tributária ou judicial, o IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, for compelido a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA.
 - 15.14. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
 - 15.15. Afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
 - 15.16. Manter na prestação dos serviços o quantitativo de empregados necessários à adequada execução dos trabalhos.
 - 15.17. Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.
 - 15.18. Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.
 - 15.19. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
 - 15.20. A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela qualidade do serviço prestado. Produzindo lanches rápidos e refeições leves, sanitizadas, nutritivas e de boa apresentação, com atendimento ágil, expresso de modo que o período de intervalo dos alunos seja ao máximo aproveitado.
 - 15.21. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação à prestação dos serviços (venda dos produtos) deverão estar de acordo com os praticados no mercado.
 - 15.22. Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a terceiros a concessão do espaço físico do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.
 - 15.23. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção da cantina, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.
 - 15.24. A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da cantina são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina qualquer ressarcimento por furto ou danos.
- y. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela remoção do lixo em sacos plásticos apropriados até o local próprio indicado pelo IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.

16. OBRIGAÇÕES DO IF GOIANO - CÂMPUS URUTAÍ

- 16.1. Permitir acesso dos empregados da Concessionária nas dependências do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina para a execução do objeto;
- 16.2. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos empregados da Concessionária;
- 16.3. Promover através de seu representante o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à Concessionária as ocorrências de qualquer fato que, a seu critério, exijam medidas por parte daquela.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 17.1. O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.
- 17.2. A Concessionária deverá ser pessoa jurídica e observar as normas da Resolução ó RDC/ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.



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

- 17.3. O período letivo do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina é o seguinte: fevereiro a junho e agosto a dezembro.
- 17.4. Não serão cedidos pelo IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, à Concessionária, nenhum móvel, equipamento, utensílio ou máquinas.
- 17.5. O fornecimento de energia elétrica será por conta da Concessionária, sem ônus para o IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, dada a disponibilização de medidor separado para o referido espaço físico.
- 17.6. O fornecimento de água será por conta da Concessionária, sem ônus para o IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, dada a disponibilização de medidor separado para o referido espaço físico.
- 17.7. O horário de funcionamento deverá ser no mínimo de 06:30 às 22:00 horas, no período letivo da CONCEDENTE, ressalvados os feriados e dias não-letivos constantes do Calendário Oficial.
- 17.8. O IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina não se responsabilizará pela execução do serviço de Cantina da Concessionária, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.
- 17.9. Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a terceiros a concessão do espaço físico do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.
- 17.10. Não será obrigatória a abertura nos períodos de férias (janeiro e julho), nos finais de semana e feriados, e em caso de greve dos servidores públicos, salvo quando solicitado pela Direção do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina com no mínimo de 72 horas de antecedência, inclusive fora do horário normal de funcionamento.
- 17.11. Nos períodos de férias (janeiro e julho) e em caso de greve dos servidores públicos, o aluguel a ser pago será 50% (cinquenta por cento) do valor mensal normal.
- 17.12. A Concessionária obriga-se a disponibilizar diariamente os serviços de cantina, com fornecimento de lanches.
- 17.13. O local da cantina será supervisionado pela Coordenação Geral de Administração e Finanças do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.
- 17.14. É proibida a venda de bebidas alcoólicas e de cigarros.
- 17.15. O valor mínimo para a concessão de uso do espaço físico destinado à exploração da cantina será de **R\$ 96,60 (noventa e seis reais e sessenta centavos)** mensais.
- 17.16. De acordo com os interesses deste IF Goiano o Câmpus Avançado Cristalina poderá ser prorrogada a concessão de espaço físico mediante aditivo contratual de acordo com o Art. 57, inciso II, da lei nº 8.666/93, observando o limite de até 60 (sessenta) meses, desde que haja vantagem e conveniência para a CONTRATANTE.
- 17.17. O valor da concessão de uso com prazo de vigência igual ou superior a doze meses poderá sofrer reajuste, mediante a aplicação do IGP-M (Índice Geral de Preços-Mercado).

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 18.1. Os casos não previstos neste edital serão resolvidos pela CPL, com base nas condições e princípios dos instrumentos legais regulamentares já mencionados.
- 18.2. Os interessados que tiverem dúvidas na interpretação deste edital serão atendidos pela CPL através do telefone (64) 3465-1900.

Urutaí - GO, ___ de _____ de 2015.

RANGEL GONÇALVES DE SOUZA
Presidente da CPL



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



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

PROJETO BÁSICO 001/2015 0 IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina
CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO 0 0CANTINA0

1 0 OBJETO

- 1.1. OBJETO: IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina, ou simplesmente neste projeto denominado CONCEDENTE, resolve destinar para apoio de suas atividades educacionais, espaço físico de seu edifício, para realização de certame que vise a Concessão Onerosa de Uso, com o objetivo específico da exploração comercial por parte do licitante vencedor, neste projeto denominado CONCESSIONÁRIO;
- 1.2. ATIVIDADE DE EXCLUSIVA EXPLORAÇÃO: Serviços de Cantina 0 fornecimento de alimentação que compreenda as atividades de elaboração, preparação e fornecimento de refeições ligeiras, serviços de lanches e outros pertinentes ao ramo de alimentação, bem como itens de conveniência escolar, com o objetivo de atender os usuários da Unidade, anualmente, no mínimo durante o período letivo da CONCEDENTE, de acordo com o Calendário Oficial;
- 1.3. LOCAL: Sala denominada 0CAFÉ0, situada no IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina, Edifício Palácio dos Cristais, Rua Araguaia, sn, loteamento 71, setor oeste, CEP: 73850-000, Cristalina-GO, constante do Pavilhão Cora Coralina, Bloco "C", com entrada direta pelo saguão principal.
- 1.4. REFERÊNCIA PARA ELABORAÇÃO DAS PROPOSTAS: o licitante vencedor, terá acesso à um público interno atual estimado nas dependências do IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina, conforme quadro a seguir, apurado em 18.08.2015:

Tipo de público	Turno	Quantidade
Alunos	Matutino	82
Alunos	Vespertino	102
Alunos	Noturno	79
Servidores	Integral	20
Terceirizados	Integral	10
Total de pessoas de atendimento estimado em 18.08.2015		293

2 0 JUSTIFICATIVA

- 2.1. Apoio ao funcionamento regular da Unidade, de modo a oportunizar à comunidade escolar alternativa de alimentação, sanitariamente segura, nutricionalmente adequada, em conformidade com as normas brasileiras vigentes e com valorização da construção de hábitos de alimentação saudável, do consumo de alimentos minimamente preparados e do incentivo ao consumo de alimentos da região, em especial à aqueles advindos da agricultura familiar e/ou orgânica.



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

3.6 FUNDAMENTO LEGAL

3.1. O objeto deste tem amparo legal nas seguintes leis: Lei nº 8.666/93 e suas alterações, Lei nº 6.120/74 e Lei nº 9.636/98 e Decreto nº 3.725/2001 e Resolução nº RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e suas alterações.

4.6 DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

4.1. Os alimentos/produtos ofertados devem ser adequados e elaborados segundo os conceitos de uma dieta alimentar nutricionalmente adequada, com observância aos padrões de equilíbrio, variedade e higiene. Na cantina, procura-se incentivar o consumo de alimentos nutritivos, naturais e minimamente processados, que de certa forma deve proporcionar ambiente propício para construção de valores pessoais e do crítico discernimento do educando a respeito de sua saúde.

4.2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

4.2.1. Bebidas (não alcoólicas), tais como:

4.2.1.1. Sucos de frutas naturais, obtidos por processos de extração ou processamentos mecânicos, através de equipamentos que produzam o mínimo de ruído (é indicado o uso de câmaras de proteção acústica para liquidificadores ou processadores).

4.2.1.2. Sucos de frutos industrializados;

4.2.1.3. Vitaminas naturais;

4.2.1.4. Refrigerantes (em ao menos uma embalagem descartável)/ água mineral/ chá/ café/ leite/ iogurtes/ derivados lácteos/ achocolatados, entre outros sobre aprovação da fiscalização;

4.2.2. Comidas, tais como:

4.2.2.1. Frutos ou pseudofrutos naturais (mínimo duas variedades individuais minimamente preparados), admitindo-se a salada de frutas com uma variedade;

4.2.2.2. Sanduíches naturais e diversos (mínimo duas variedades);

4.2.2.3. Salgados diversos, com no mínimo de 5 (cinco) variedades, tortas doces e/ou salgadas;

4.2.2.4. Biscoitos e quitandas variados;

4.2.2.5. Doces e queijos diversos;

4.2.2.6. Refeições executivas, desde que incluam uma variedade mínima de saladas cruas e cozidas;

4.2.2.7. Alimentos porcionados em geral.

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

4.4. Deve-se sempre atentar-se para estarem disponíveis e serem os alimentos servidos em recipientes adequados, sendo obrigatório a existência de materiais descartáveis para transporte em igual capacidade dos regulares.



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

- 4.5. Os variados tipos de alimentos, seja indicados para o consumo frio ou para o consumo quente, devem ser acondicionados ou expostos à venda em equipamentos adequados, que possuam assistência térmico, aquecida ou refrigerada.
- 4.6. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade-fim, desde que seja oficialmente autorizado pela fiscalização.
- 4.7. O IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.
- 4.8. Os alimentos industrializados, os de alta carga calórica ou constituídos por ingredientes que reconhecidamente apresentam contraindicações de uso em determinada condição ou os que possam provocar alguma interferência na saúde pelo consumo indiscriminado, em que pese poderem ser comercializados, NÃO poderão ser estimulados por mídia visual, sob qualquer forma, como refrigerantes, balas, chocolates e gomas de mascar, entre outros.
- 4.9. O horário de funcionamento deverá ser no mínimo de 06:30 às 22:00 horas, no período letivo da CONCEDENTE, ressalvados os feriados e dias não-letivos constantes do Calendário Oficial.

5.6 DAS CONDIÇÕES DE ASSEIO, LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E VIGILÂNCIA

- 5.1. A CONCESSIONÁRIA manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;
- 5.2. REQUISITOS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (PORTARIA SVS/MS Nº 326, de 30.07.1997):
 - 5.2.1. Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar;
 - 5.2.2. Os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças;
 - 5.2.3. As paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras; Devem ser lisas e sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações;
 - 5.2.4. Os ângulos entre as paredes e o piso e, entre as paredes e o teto, devem ser abaulados herméticos para facilitar a limpeza;
 - 5.2.5. Nas plantas deve-se indicar a altura da parede que será impermeável;
 - 5.2.6. O teto deve ser constituído e/ou acabado de modo a que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e deve ser fácil de limpar;



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

- 5.2.7. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira a que se evite o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior devem ser providas de proteção anti-pragas. As proteções devem ser de fácil limpeza e boa conservação;
- 5.2.8. As portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza;
- 5.2.9. Nos locais de manipulação de alimentos todas as estruturas e acessórios elevados devem, ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza;
- 5.2.10. As áreas devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento. Todos os tubos de escoamento (incluído o sistema de esgoto) devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável;
- 5.2.11. As áreas devem ter instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos sempre que a natureza das operações assim o exigir. As instalações devem estar providas de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságue;
- 5.2.12. Quando necessário deve haver instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho; essas instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos facilmente e devem estar providas de meios convenientes para abastecer de água fria ou fria e quente, em quantidade suficiente;
- 5.2.13. As fontes de luz artificial, de acordo com a legislação, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, devem ser do tipo adequado e estar protegidas contra quebras. A iluminação não deverá alterar as cores dos alimentos. As instalações elétricas devem ser embutidas ou exteriores e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimentos. A Concedente poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique, com a anuência da UAP/CACRT/IF_Goiano;
- 5.2.14. As áreas devem dispor de ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira, com a finalidade de eliminar o ar contaminado. A direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo. Deve haver abertura de ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes.
- 5.3. **NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR:**
- 5.3.1. Em relação à higiene pessoal, fica determinado ao Concessionário que:
- 5.3.1.1. cabelos devem ser protegidos com gorro ou touca;
- 5.3.1.2. barba e bigode devem ser feitos diariamente;



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

- 5.3.1.3. unhas devem ser curtas, limpas, sem esmalte e base;
- 5.3.1.4. é proibida a utilização de adornos (colares, pulseiras, brincos, relógios e anéis);
- 5.3.1.5. a maquiagem deve ser leve e no uso de desodorante o mesmo deve ser inodoro ou suave, sem utilização de perfumes; e,
- 5.3.1.6. as mãos devem ser lavadas sempre que necessário (ao iniciar o trabalho, ao trocar de tarefa, ao lidar com dinheiro, etc).
- 5.3.2. EM RELAÇÃO À UNIFORMIZAÇÃO:
 - 5.3.2.1. o uniforme deve ser completo, identificado, bem conservado e limpo. Sua utilização deve ser somente nas dependências internas da Unidade;
 - 5.3.2.2. os sapatos devem ser fechados, em boas condições de higiene e conservação. É indicado o uso de meias;
 - 5.3.2.3. o uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
 - 5.3.2.4. não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
 - 5.3.2.5. não carregar no uniforme: canetas, batons, cigarros e outros adornos; e,
 - 5.3.2.6. nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha;
- 5.3.3. EM RELAÇÃO À PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO DA SAÚDE:
 - 5.3.3.1. não fumar no local de trabalho;
 - 5.3.3.2. fazer exames médicos periódicos;
 - 5.3.3.3. informar se estiver com gripe, tosse, diarreia, inflamação na garganta, para que medidas preventivas de tóxico-infecções possam ser tomadas; e,
 - 5.3.3.4. não manipular os alimentos se estiver com ferimentos e/ou infecção na pele. Informar para que medidas alternativas possam ser tomadas.
- 5.3.4. HIGIENE COM O AMBIENTE E COM OS UTENSÍLIOS:
 - 5.3.4.1. lavar e desinfetar utensílios, de maneira adequada sempre antes e após o uso, com água e sabão neutro;
 - 5.3.4.2. os utensílios (copos, talheres, pratos, etc) devem estar limpos, secos e sem manchas antes de serem utilizados;
 - 5.3.4.3. manter sempre limpos: fogão, armários, piso, teto, paredes, portas, janelas, telas, bancadas de manipulação etc;
 - 5.3.4.4. confeccionar um calendário de faxina;
 - 5.3.4.5. a limpeza semanal de geladeiras e freezers é obrigatória;
 - 5.3.4.6. as louças e utensílios devem ser protegidos de insetos;
 - 5.3.4.7. o lixo deve ser recolhido em depósito com sistema de pedal, que deverá ser lavado após a retirada do mesmo;
 - 5.3.4.8. remover o lixo diariamente, quantas vezes necessário (pelo menos 3 vezes ao dia), em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos e roedores; e,



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

- 5.3.4.9. deve ser feito um programa de controle integrado de pragas em toda área destinada à alimentação, que deve ser exposto em lugar visível, de fácil acesso.
- 5.3.5. OS ITENS RELACIONADOS A SEGUIR NÃO SÃO PERMITIDOS DURANTE A MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS:
- 5.3.5.1. falar, tossir, assobiar e espirrar sobre o alimento;
- 5.3.5.2. experimentar alimentos com as mãos;
- 5.3.5.3. tocar o corpo;
- 5.3.5.4. assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- 5.3.5.5. enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- 5.3.5.6. manipular dinheiro;
- 5.3.5.7. tocar maçanetas com as mãos sujas;
- 5.3.5.8. fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; e,
- 5.3.5.9. circular sem uniforme nas áreas de serviço;
- 5.3.6. QUANTO À PERIODICIDADE DE LIMPEZA, FICA DETERMINADO:
- 5.3.6.1. diária: pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção, maçanetas, pias, monoblocos e recipientes de lixo;
- 5.3.6.2. diariamente ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;
- 5.3.6.3. semanal: paredes, portas, janelas, armários e prateleiras, coifa, geladeiras e freezers;
- 5.3.6.4. quinzenal: estoque de mercadorias; e,
- 5.3.6.5. mensal: luminárias, interruptores, tomadas e telas.
- 5.3.7. TÉCNICAS DE HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:
- 5.3.7.1. lavar os alimentos (frutas e legumes) mesmo os com cascas antes de serem consumidos;
- 5.3.7.2. lavar os enlatados antes de abri-los;
- 5.3.7.3. manter as panelas tampadas e os alimentos protegidos do meio externo (poeira, insetos, etc);
- 5.3.7.4. não guardar os alimentos perecíveis próximos ao material de limpeza e outros produtos tóxicos como inseticidas;
- 5.3.7.5. nunca lavar os alimentos diretamente na pia, a menos que esta seja de uso exclusivo para esta finalidade;
- 5.3.7.6. não utilizar a pia de higienização das mãos para lavar alimentos;
- 5.3.7.7. as verduras deverão ser lavadas folha por folha em água corrente para retirar as sujidades, terra, resíduos, etc; depois deixadas de molho em recipientes com sanitizante para desinfecção (seguir instruções de diluição do produto), enxaguar com vinagre (opcional);
- 5.3.8. NÃO NECESSITAM DE DESINFECÇÃO:
- 5.3.8.1. frutas não manipuladas, frutas cujas cascas não são consumidas, tais como: laranja, mexerica, e outras, exceto as que serão utilizadas para suco.
- 5.3.9. PRODUTOS PERMITIDOS PARA DESINFECÇÃO DOS ALIMENTOS (princípio ativo/concentração):



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

- 5.3.9.1. hipoclorito de sódio a 2,0 ó 2,5% 100 a 250 ppm;
- 5.3.9.2. hipoclorito de sódio a 1,0 % 100 a 250 ppm; e,
- 5.3.9.3. cloro orgânico 100 a 250 ppm.
- 5.3.10. DILUIÇÕES:
- 5.3.10.1. solução clorada a 200-250 ppm: 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água ou 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água;
- 5.3.10.2. álcool a 70: 250 ml de água filtrada em 750 ml de álcool 92,8 INPM ou 330ml de água em 1 litro de álcool;
- 5.3.10.3. a solução deve ser trocada a cada 24 horas, deixar secar naturalmente.
- 5.4. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela acomodação, destinação e remoção dos resíduos produzidos, obrigando-se a adotar práticas sustentáveis em tal gerenciamento, como a seletividade do lixo, em acordo com a Fiscalização da CONCEDENTE;
- 5.5. Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar periodicamente a dedetização e desinfecção completa do espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso, devendo estes serviços serem previamente comunicados e autorizados pela Fiscalização, atentando-se:
- 5.5.1. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com a legislação em vigor.
- 5.5.2. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, com a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.
- 5.6. A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:
- 5.6.1. Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;
- 5.6.2. Não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;
- 5.6.3. O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;
- 5.6.4. Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependências própria, rigorosamente isolados dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.
- 5.7. A CONCESSIONÁRIA, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido, deverá verificar as condições da rede elétrica, respondendo por eventuais danos decorrentes.

6. ÁREA DE OCUPAÇÃO



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

6.1 O espaço a ser ocupado apresenta 6,1 m² (seis vírgula um metros quadrados) de área de preparo e atendimento, 7,7 m² (sete vírgula sete metros quadrados) de área útil explorável no saguão, para alimentação, perfazendo uma área ocupada total de 13,8 m² (treze vírgula oito metros quadrados).

7 DA ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO A SER REALIZADA

- 7.1. Deverão ser realizadas adequações do espaço físico objeto da concessão, de modo que seja possível o funcionamento da cantina, de forma a propiciar funcionalidade, de modo a propiciar o mínimo conforto, asseio e higiene aos funcionários.
- 7.2. Qualquer adequação necessária e desejada dentro dos limites da área destinada à concessão é possível, desde que previamente aprovado pela Fiscalização, onde poderão ser executados mudanças do atual *ô*layout, através da realocação ou extinção de balcões, paredes e janelas, mediante a apresentação de Memorial Descritivo da Alteração com Planta Baixa indicativa.
- 7.3. As alterações necessárias mínimas, estão ligadas ao cumprimento dos objetivos de asseio e limpeza indicados neste Projeto Básico.
- 7.4. Poderá ser proposta a construção de área para armazenamento de botijões de gás e lixo de cozinha, a ser submetida à Direção da Unidade, mediante Projeto a ser encaminhado a UAP/CACRT/IF_Goiano;
- 7.5. Das condições existentes do espaço físico:
 - 7.5.1. HIDRÁULICA: no local existe ponto para abastecimento de água, cabendo ao concessionário realizar, às suas expensas, caso necessário, toda a interligação interna aos seus equipamentos;
 - 7.5.2. ESGOTO: no local existe ponto para esgotamento da pia de cozinha; entretanto, deverá ser verificada e, porventura instalada às expensas do concessionário vencedor, caixa de gordura com dimensões mínimas de 60 cm x 60 cm, para proteção da rede existente contra entupimentos por gordura acumulada e maior segurança quanto ao acesso de vetores ao interior dos locais de realização das atividades inerentes à Concessão de Uso, ou qualquer outro dispositivo necessário;
 - 7.5.3. ELÉTRICA: Apesar da existência de rede de energia elétrica no local, a mesma poderá ser utilizada pelo concessionário vencedor, sendo obrigatória a execução, às suas expensas, de nova rede com eletrodutos rígidos e proteção adequada a carga instalada e instalação de quadro com trilho padrão DIN para instalação de medidor fornecido pela Concedente;
 - 7.5.4. DESPESAS: Todas as despesas envolvidas neste Projeto Básico, correrão por conta do Concessionário Vencedor, não cabendo ressarcimento por parte da Concedente, de qualquer tipo e espécie que se possa propor, em qualquer tempo que se possa eleger.

8 OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO



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

- 8.1. Produzir lanches rápidos e refeições leves, sanitizadas, nutritivas e de boa apresentação, com atendimento ágil, expresso de modo que o período de intervalo dos alunos seja ao máximo aproveitado;
- 8.2. Quanto aos preços praticados:
 - 8.2.1. Aprovar previamente junto à Concedente, através da Fiscalização, os preços a serem praticados no local, levando-se em conta planilha de custos e insumos referentes aos serviços desenvolvidos, incluindo a margem de lucro a ser apresentada pelo Concessionário de forma a viabilizar a continuidade do empreendimento e a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro;
 - 8.2.2. Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina, bem como aqueles praticados pelo mercado;
 - 8.2.3. Os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na Cantina serão definidos pela CONCESSIONÁRIA, com aprovação prévia do IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver;
 - 8.2.4. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível na área de atendimento.
 - 8.2.5. Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores. Sugere-se o uso de instrumento de recebimento antecipado de valores, sob total administração e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Esse mecanismo deve ser aprovado pela Fiscalização, antes de iniciar a operação.
 - 8.2.6. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem mesmo sua cobrança à parte;
- 8.3. Fornecer todos os gêneros, condimentos e quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos produtos oferecidos, de primeira qualidade, de fonte de fornecimento aprovada e apresentando perfeitas condições de conservação, livres da contaminação de agentes bacterianos e acondicionados em recipientes adequados em consonância com a legislação sanitária vigente;
- 8.4. Responsabilizar-se pela manutenção e abastecimento do ponto de comercialização de atividades de Alimentação, objeto deste Termo de Concessão de Uso, afim de que não ocorra solução de descontinuidade em seu funcionamento;
- 8.5. Submeter à aprovação da Concedente, através da Fiscalização, os equipamentos a serem utilizados, zelando pela guarda dos equipamentos, responsabilizando-se pela limpeza, conservação e manutenção das máquinas, móveis e utensílios, repondo-os quando extraviados e substituindo-os quando danificados;
- 8.6. Executar e promover o recolhimento de bandejas, pratos, talheres e copos das mesas e balcões, bem como a remoção dos restos dos alimentos, fora do alcance visual dos



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

- comensais, e de tudo o que for considerado inaproveitável, para lugar apropriado, previamente aprovado pela Concedente;
- 8.7. Responsabilizar-se pela completa higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, além das áreas utilizadas, realizando dedetização e desratização mensais, que deverão ser feitas por empresa especializada, e cujo Certificado deverá ser afixado em lugar visível, de forma a facilitar a Fiscalização da Concedente;
 - 8.8. Manter pessoal suficiente para atendimento ao objeto do presente Termo de Concessão de Uso, sem interrupção, atropelos, independente de férias, descanso, licenças médicas, absenteísmo, impontualidade ou demissão de empregados, promovendo as substituições necessárias a que não haja descontinuidade das atividades;
 - 8.9. Atender quanto a seus empregados, mantendo-os quando em serviço tanto de cozinha quanto do balcão, sempre bem apresentados, devidamente uniformizados (uniformes claros e muito bem higienizados), conforme determinam as normas de higiene, afastando imediatamente das áreas da Concedente, qualquer empregado seu que venha a criar embargos à Fiscalização;
 - 8.10. Cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo adequado equipamento de proteção individual (EPI) e/ou coletivo (EPC), necessários aos seus empregados;
 - 8.11. Manter-se diretamente à frente dos serviços, coordenando pessoalmente todas as atividades, sem indicar prepostos para representá-lo perante a Concedente;
 - 8.12. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários e securitários, resultantes da execução de suas atividades comerciais, inclusive aqueles supervenientes ao presente Termo de Concessão de Uso, não havendo vínculo ou subordinação à concedente, devendo manter pontualidade no pagamento das obrigações sociais, trabalhistas, fiscais e parafiscais, podendo, a qualquer momento, ser instada pela Fiscalização a apresentar tal documentação;
 - 8.13. Arcar com todas as despesas relativas a tributos e tarifas, emolumentos ou contribuições fiscais de qualquer natureza, bem como os das multas que lhe venham a ser aplicadas pelas autoridades públicas federais, estaduais e municipais, pertinentes às atividades comerciais desenvolvidas;
 - 8.14. Providenciar, quando for o caso, os devidos licenciamentos junto ao Corpo de Bombeiros, Vigilância Sanitária, Prefeitura Municipal e outros órgãos, visando o legal funcionamento do espaço permitido, devendo apresentar toda a documentação antes do início do funcionamento das atividades;
 - 8.15. Providenciar a sua conta o seguro contra riscos de acidentes de trabalho e de responsabilidade civil, contra incêndio, furtos ou danos materiais, inclusive, respondendo pelo que exceder da cobertura dada pela seguradora, ficando estabelecido que a Concedente estará alheia e isenta de quaisquer responsabilidades, não lhe cabendo qualquer obrigação decorrente de riscos e danos a qualquer pretexto;



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

- 8.16. Submeter à aprovação da Administração Superior da Concedente, através da Fiscalização, o projeto dos serviços e instalações necessárias ao desenvolvimento de suas atividades comerciais, assumindo integral responsabilidade legal, administrativa e técnica;
- 8.17. Arcar com todos os custos envolvidos para adequação do local de desenvolvimento das atividades, objeto da Concessão de Uso, não cabendo nenhum ressarcimento por parte da Concedente pelas benfeitorias realizadas;
- 8.18. Certificar-se, antes de sua instalação, de todas as condições, facilidades e demais fatores que possam afetar a realização de suas atividades comerciais, não sendo levadas em consideração quaisquer argumentações posteriores consequentes do desconhecimento das condições existentes;
- 8.19. Responsabilizar-se pela instalação de extintores, equipamentos de segurança, bem como saídas de emergências, se for o caso, todos às suas expensas;
- 8.20. Além de submeter-se à inspeção acima referida, o Concessionário fica obrigado a apresentar amostras dos gêneros, materiais e produtos finais, sempre que for exigido pela Fiscalização da Concedente, facilitando o acesso dos servidores no exercício de suas atribuições e atendendo prontamente às exigências que lhe forem formuladas;
- 8.21. Implementar no prazo máximo de 3 meses o serviço de pagamento antecipado via cartão pré-pago, onde deverá submeter regras e mecanismos à aprovação superior por meio da Fiscalização.
- 8.22. A execução do Serviço de Cantina, objeto deste certame, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;
- 8.23. A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela qualidade dos serviços prestados;
- 8.24. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a disponibilizar diariamente os serviços de cantina na forma do presente Projeto Básico;
- 8.25. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes à sua atividade, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade aqui pactuada, inclusive quanto a possíveis danos na esfera jurídica, cível e criminal;
- 8.26. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a observar as normas da Resolução ó RDC/ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, ou outra que venha a substituí-la.

9 ó DAS VEDAÇÕES

- 9.1. Na cantina é expressamente vedado:
 - 9.1.1. Utilização de alto falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
 - 9.1.2. A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
 - 9.1.3. Comercialização de bebidas alcoólicas;



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

- 9.1.4. Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- 9.1.5. Comercialização de alimentos fritos por imersão em óleo de qualquer espécie;
- 9.1.6. Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- 9.1.7. Utilização de monitores ou tv's que NÃO sejam capazes de reproduzir legendas ocultas (closed caption); e,
- 9.1.8. O Concessionário não poderá transmitir, a qualquer meio, a titularidade desta concessão de uso, sem anuência da Fiscalização, que realizará análise para verificação da real possibilidade de transferência ou a realização de nova seleção de concessionário.
- 9.2. O advento de qualquer caso fortuito que implique em transferência de titularidade deverá ser imediatamente comunicado à Fiscalização, sem o que a presente concessão de uso será revogada.
- 9.3. Não será permitida a utilização de qualquer aparelho ruidoso, sonoro, tais como, equipamentos de som, buzinas, sirenes, alarmes, de forma a perturbar o bom andamento das atividades acadêmicas. No caso de utilização de monitores ou tv's, os mesmos devem ser capazes de reproduzir legendas ocultas (closed caption).
- 9.4. A instalação de qualquer equipamento ou a realização de benfeitorias deverá ter autorização prévia da Fiscalização e não gerarão quaisquer direitos a indenizações posteriores ao Concessionário, ficando proibidas expressamente, transferências, subarrendamentos, sub-rogações, cessões totais ou parciais, sublocações ou quaisquer outras modalidades de alienação que transfiram a terceiros a presente Concessão de Uso.
- 9.5. O trânsito de veículos em áreas internas da Unidade para a operação de carga e descarga somente será permitido na presença de servidor da Fiscalização ou agente autorizado. Será permitido estacionamento de no máximo 1 (um) veículo nas dependências internas e em local previamente indicado pela Fiscalização. O deslocamento de materiais deverá ser feito por meio de carrinhos de transporte e em trajeto autorizado pela Fiscalização.
- 9.5.1. A Concedente não se responsabiliza, em espécie nenhuma, por danos causados por veículos no uso do estacionamento ou nas operações de carga e descarga, nem mesmo por furto ou roubo, pois a relação entre as partes não está sob a égide das Leis do Consumidor.
- 9.6. Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a Concessão de Uso do espaço físico da CONCEDENTE à terceiros.

10 6 VALOR MÍNIMO DA TAXA DE OCUPAÇÃO

- 10.1. O valor de R\$ 96,60 (noventa e seis reais e sessenta centavos), foi arbitrado com base no valor do metro quadrado médio de licitações de concessão de uso similares, como o mínimo para ser aceito pelo Administração.
- 10.2. Nos períodos de férias e em caso de greve dos servidores públicos, o valor da taxa de ocupação a ser pago será 50% (cinquenta por cento) do valor mensal normal.

11 6 VALOR DO RESSARCIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA e ÁGUA



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

11.1. Define-se que o valor a ser ressarcido pelo CONCESSIONÁRIO pelo consumo de energia elétrica e água será proporcional sobre o valor total da fatura medida no mês, através aferição de consumo a ser realizada no dia da medição das concessionárias fornecedoras, no mês, por leitura manual em medidores individuais de consumo, em diligência feita pela Fiscalização e o Preposto do Concessionário, que caso questione os valores medidos, deverá providenciar o pagamento das despesas de substituição dos medidores homologados.

12. MEDIDAS ACAUTELADORAS

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

13. PERÍODO DE VIGÊNCIA, RENOVAÇÃO E REAJUSTE

13.1. A contratação de CONCESSIONÁRIO terá o prazo de 12 meses;

13.2. Admitir-se a regular prorrogação em pleno e único interesse da Administração, desde que obedecidos os critérios legais;

13.3. Em caso de prorrogação, o valor da concessão de uso será reajustado com base no índice IGP-M da Fundação Getúlio Vargas do mês antecedente à assinatura do competente aditivo contratual.

14. PRAZO DE PAGAMENTO DA TAXA DE OCUPAÇÃO

14.1. Até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, através de recolhimento de GRU emitida pela Concedente.

15. PRAZO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

15.1. 08 (oito) dias úteis a contar da publicação do instrumento convocatório.

16. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

16.1. PESSOA JURÍDICA:

16.1.1. Documentação referente à constituição da empresa (cópia do contrato social da proponente com a última alteração contratual, ou Estatuto e Ata, com as últimas reformas se houverem, devidamente registrado, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, com suas inscrições no CPF/MF e registros de identidades); em caso de empresa individual apresentar Registro Comercial;

16.1.2. Cópia do cartão CNPJ, dentro de sua validade;

16.1.3. Prova de regularidade junto ao INSS, comprovada através de CND - Certidão Negativa de Débito, dentro de sua validade;



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

- 16.1.4. Prova de regularidade junto ao FGTS, comprovada através de CRF ó Certificado de Regularidade do FGTS, dentro de sua validade;
- 16.1.5. Prova de regularidade junto à Procuradoria da Fazenda Nacional, comprovada através de Certidão Negativa quanto a Dívida Ativa da União, dentro de sua validade;
- 16.1.6. Prova de regularidade junto à Secretaria da Receita Federal, comprovada através de Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais, dentro de sua validade;
- 16.1.7. Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da Empresa, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- 16.1.8. Prova de inscrição nos Cadastros de Contribuintes Estadual e Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da Empresa, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 16.1.9. Prova de regularidade junto ao Câmpus Urutaí do IF Goiano, comprovada através de Declaração expedida pelo CGAF, com data de expedição menor que 60 (sessenta) dias;
- 16.1.10. Prova de regularidade junto à Justiça do Trabalho, comprovada através de Certidão negativa de Débitos Trabalhistas, dentro de sua validade;

17. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 17.1. Pessoas Jurídicas que sejam do ramo do objeto do presente certame.

18. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 18.1. Adota-se o critério de julgamento pelo maior valor ofertado da Taxa de Ocupação.

19. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 19.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
- 19.2. O representante da CONCEDENTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 19.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.
- 19.4. O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas deste certame, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 19.5. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Certame e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.



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

- 19.6. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 19.7. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 19.7.1. fiscalização diária das condições de limpeza e asseio, contida no item 5 deste Projeto Básico;
- 19.7.2. aferição mensal dos valores de restituição de energia elétrica e água consumida na forma do item 11;
- 19.7.3. emissão da competente GRU referente aos pagamentos que a concessionária deverá efetuar na forma dos itens deste Projeto Básico, colhendo o devido aceite; e,
- 19.7.4. confeccionar relatório mensal de acompanhamento da concessão, que elenque principalmente as adequações que devem ser observadas nos futuros certames.
- 19.8. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

20. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

- 20.1. O CONCEDENTE, além das obrigações contidas nas demais peças do certame, obriga-se a promover o acompanhamento e fiscalização da execução do contrato efetuando a verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercido por servidor do IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina, especialmente designado na forma do artigo 67 da Lei 8.666/93.

21. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 21.1. Seguem anexados os esquemas básicos das instalações existentes, bem como o relatório fotográfico do espaço objeto do certame.
- 21.2. O Calendário Oficial do período letivo da CONCEDENTE, será publicado anualmente, entretanto, tem compreendido costumeiramente o período entre os meses de fevereiro a junho e de agosto a dezembro;
- 21.3. Não serão cedidos pela CONCEDENTE, nenhum móvel, equipamento, utensílio ou máquinas;
- 21.4. Não será obrigatória a abertura nos períodos de férias regulares, nos casos de greve dos servidores públicos, nos finais de semana e nos feriados, salvo quando solicitado pela Fiscalização da CONCEDENTE com no mínimo de 72 horas de antecedência, inclusive se necessário o funcionamento em horário atípico;



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

- 21.5. A guarda e segurança dos equipamentos da cantina são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo à CONCEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou danos;
- 21.6. A Concessão Onerosa de Uso do Espaço Físico, objeto deste certame, será gerenciado pela Unidade de Administração e Planejamento ó UAP, deste IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina e fiscalizado por servidor de seu quadro, indicado pela autoridade competente;
- 21.7. O edital do certame licitatório deverá conter os mecanismos de penalidades à luz da legislação vigente, imputados a partir da transgressão das exigências desta peça.
- 21.8. Os casos omissos não registrados nas peças devem ser apreciados pela autoridade competente, ouvidas as partes relevantes, em respeito ao princípio da ampla defesa e do contraditório.

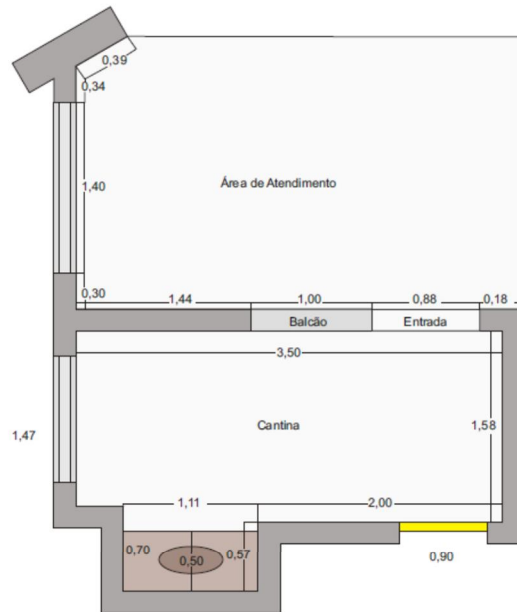
Cristalina-GO, 18 de agosto de 2015

Mayara Soares de Melo
Professor do Magistério EBTT
Siape nº 2184744

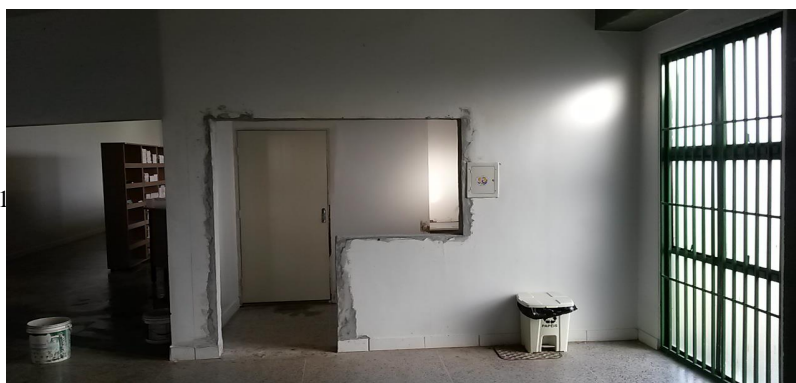
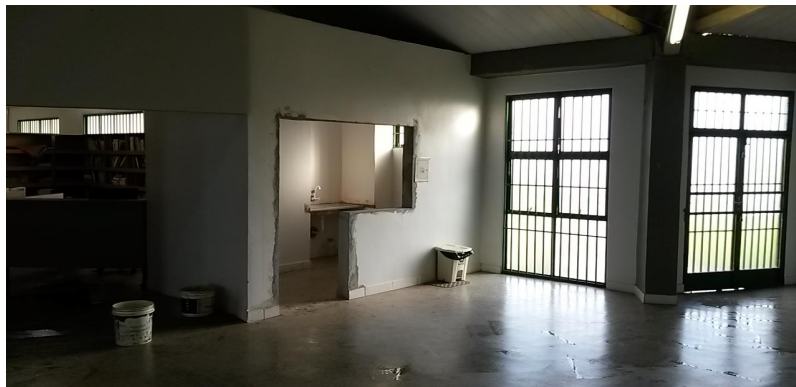
Fernando Augusto dos Santos
Assistente em Administração
Siape nº 1441169

PROJETO BÁSICO 001/2015 do IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina
CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO do CANTINA

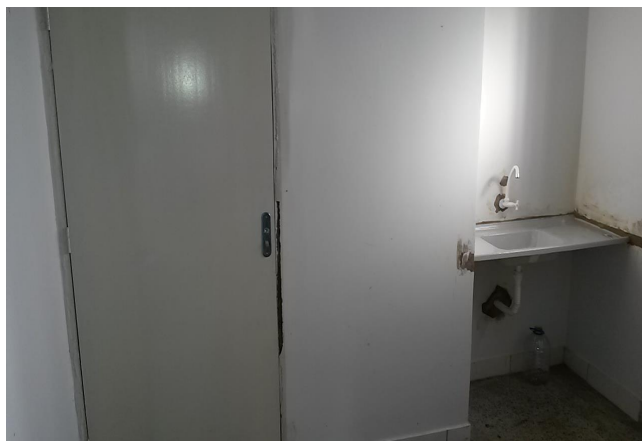
ESQUEMA BÁSICO ÁREA CANTINA



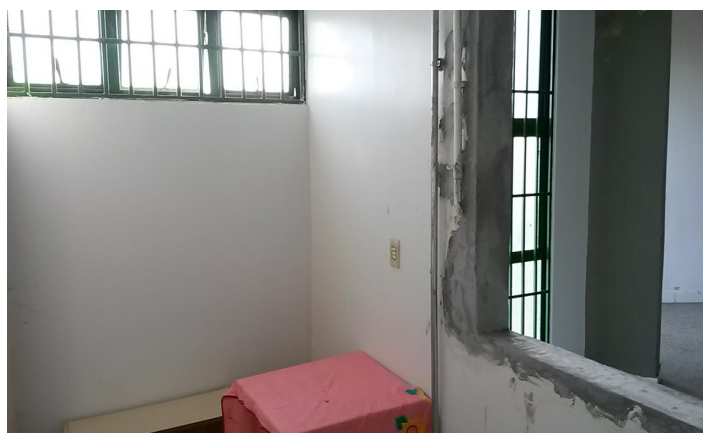
Relatório fotográfico:
Vista Externa



Detalhe porta interna e pia:



Detalhe abertura balcão:



ANEXO II

Concorrência nº. 005/2015 6 Cantina Cristalina

Processo nº. 23219.000390/2015-52

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina



(MODELO)

TIMBRE DA EMPRESA
CONCORRÊNCIA N° 005/2015 - IF GOIANO - CÂMPUS URUTAÍ

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

(NOME DA EMPRESA) inscrita no CNPJ n° _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n° _____ Órgão Expedidor _____, e do CPF n° _____, DECLARA, para fins do disposto no edital, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório. Declara ainda estar ciente da obrigatoriedade de comunicar a ocorrência de qualquer evento impeditivo posterior.

(Local e Data)

(Representante Legal)

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO ó CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina
ANEXO III
(MODELO)



TIMBRE DA EMPRESA
CONCORRÊNCIA N° 005/2015 ó IF Goiano - Câmpus Urutaí

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988

(NOME DA EMPRESA) inscrita no CNPJ n° _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n° _____, Órgão Expedidor _____, e do CPF n° _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V, da art. 27, da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n° 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

(Local e Data)

(Representante Legal)

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO ó CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina
ANEXO IV



(MODELO)

TIMBRE DA EMPRESA
CONCORRÊNCIA N° 005/2015 ó IF Goiano - Câmpus Urutaí

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), como representante devidamente constituído de (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE) doravante denominada LICITANTE, para fins do disposto na alínea de, do item 4.2. do Edital da Concorrência n°. 005/2015, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta apresentada para participar do Edital da Concorrência n°. 005/2015 foi elaborada de maneira independente pela (LICITANTE), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Edital da Concorrência n°. 005/2015, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Edital da Concorrência n°. 005/2015 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência n°. 005/2015, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Edital da Concorrência n°. 005/2015 quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Edital da Concorrência n°. 005/2015 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência n°. (005/2015) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Edital da Concorrência n°. 005/2015 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do IF Goiano - Câmpus Urutaí antes da abertura oficial das propostas; e
- f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ___ de _____ de _____

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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO ó CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina
ANEXO V



(MODELO)

TIMBRE DA EMPRESA
CONCORRÊNCIA N° 005/2015 ó IF Goiano - Câmpus Urutaí

PROPOSTA DE OFERTA

(NOME DA EMPRESA), CNPJ n° _____, sediada/ residente (ENDEREÇO COMPLETO), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) do RG n° _____ Órgão Expedidor _____ e do CPF n° _____, **PROPÕE** ao IF Goiano - Câmpus Urutaí, o valor abaixo referente à **concessão de uso remunerado de espaço físico, para exploração de serviços de cantina**, conforme especificações do Termo de Referência, Anexo I, do Edital da Concorrência n°. 005/2015, nas seguintes condições:

VALOR DA PROPOSTA: R\$ _____ (POR EXTENSO).

(Local e Data)

(Representante Legal)

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO 6 CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina
ANEXO VI



MINUTA DO CONTRATO N°. ____/2015

CONTRATO CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CÂMPUS URUTAÍ E _____, PARA CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO, PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA.

Pelo presente instrumento de Contrato, de um lado o IF Goiano - Câmpus Urutaí, localizado na Rodovia Geraldo S. Nascimento - km 2,5, Zona Rural, Urutaí-GO, inscrito no CNPJ sob o n°. 10.651.417/0002-59, representado neste ato pelo seu Diretor Geral, _____, portador do RG n°. _____ Órgão Expedidor _____, CPF n°. _____, ao final assinado, e, de outro lado a empresa, _____, inscrita no CNPJ sob o n°. _____, doravante aqui designada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada por _____, portador do RG n°. _____ Órgão Expedidor _____, CPF n°. _____, têm entre si, justo e acertado, celebrar o presente Contrato, regido pela Lei n°. 8.666, de 21 de junho de 1993, e pelas seguintes cláusulas e condições abaixo a que mutuamente se obrigam:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O presente Contrato tem como objeto a concessão de uso remunerado de espaço físico, para exploração de serviços de cantina, de propriedade do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.

CLÁUSULA SEGUNDA - CARACTERÍSTICAS DO ESPAÇO FÍSICO

2.1. A Concessão de uso de espaço físico (sala para cantina) de propriedade do INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CÂMPUS AVANÇADO DE CRISTALINA, localizado na Rua Araguaia, sn, loteamento 71, setor oeste, Cristalina-GO, constante do Pavilhão Cora Coralina, Bloco "C", medindo 6,1 m² (seis vírgula um metros quadrados) de área de preparo e atendimento, 7,7 m² (sete vírgula sete metros quadrados) de área útil explorável no saguão, para alimentação, perfazendo uma área ocupada total de 13,8 m² (treze vírgula oito metros quadrados).

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

3.1. Os alimentos/produtos ofertados devem ser adequados e elaborados segundo os conceitos de uma dieta alimentar nutricionalmente adequada, com observância aos padrões de equilíbrio, variedade e higiene. Na cantina, procura-se incentivar o consumo de alimentos nutritivos, naturais e minimamente processados, que de certa forma deve proporcionar ambiente propício para construção de valores pessoais e do crítico discernimento do educando a respeito de sua saúde.

3.2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

3.2.1. Bebidas (não alcoólicas), tais como:

3.2.1.1. Sucos de frutas naturais, obtidos por processos de extração ou processamentos mecânicos, através de equipamentos que produzam o mínimo de ruído (é indicado o uso de câmaras de proteção acústica para liquidificadores ou processadores).

3.2.1.2. Sucos de frutos industrializados;

3.2.1.3. Vitaminas naturais;

3.2.1.4. Refrigerantes (em ao menos uma embalagem descartável)/ água mineral/ chá/ café/ leite/ iogurtes/ derivados lácteos/ achocolatados, entre outros sobre aprovação da fiscalização;

3.2.2. Comidas, tais como:

3.2.2.1. Frutos ou pseudofrutos naturais (mínimo duas variedades individuais minimamente preparados), admitindo-se a salada de frutas com uma variedade;

3.2.2.2. Sanduíches naturais e diversos (mínimo duas variedades);

3.2.2.3. Salgados diversos, com no mínimo de 5 (cinco) variedades, tortas doces e/ou salgadas;

3.2.2.4. Biscoitos e quitandas variados;

3.2.2.5. Doces e queijos diversos;

3.2.2.6. Refeições executivas, desde que incluam uma variedade mínima de saladas cruas e cozidas;

3.2.2.7. Alimentos porcionados em geral.

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

- 3.4. Deve-se sempre atentar-se para estarem disponíveis e serem os alimentos servidos em recipientes adequados, sendo obrigatório a existência de materiais descartáveis para transporte em igual capacidade dos regulares.
- 3.5. Os variados tipos de alimentos, seja indicados para o consumo frio ou para o consumo quente, devem ser acondicionados ou expostos à venda em equipamentos adequados, que possuam assistência térmico, aquecida ou refrigerada.
- 3.6. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade-fim, desde que seja oficialmente autorizado pela fiscalização.
- 3.7. O IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.
- 3.8. Os alimentos industrializados, os de alta carga calórica ou constituídos por ingredientes que reconhecidamente apresentam contraindicações de uso em determinada condição ou os que possam provocar alguma interferência na saúde pelo consumo indiscriminado, em que pese poderem ser comercializados, NÃO poderão ser estimulados por mídia visual, sob qualquer forma, como refrigerantes, balas, chocolates e gomas de mascar, entre outros.
- 3.9. O horário de funcionamento deverá ser no mínimo de 06:30 às 22:00 horas, no período letivo da CONCEDENTE, ressalvados os feriados e dias não-letivos constantes do Calendário Oficial.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE ASSEIO, LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E VIGILÂNCIA

- 4.1. A CONCESSIONÁRIA manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;
- 4.2. REQUISITOS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (PORTARIA SVS/MS Nº 326, de 30.07.1997):
 - 4.2.1. Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar;
 - 4.2.2. Os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças;
 - 4.2.3. As paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras; Devem ser lisas e sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações;
 - 4.2.4. Os ângulos entre as paredes e o piso e, entre as paredes e o teto, devem ser abaulados herméticos para facilitar a limpeza;
 - 4.2.5. Nas plantas deve-se indicar a altura da parede que será impermeável;
 - 4.2.6. O teto deve ser constituído e/ou acabado de modo a que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e deve ser fácil de limpar;
 - 4.2.7. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira a que se evite o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior devem ser providas de proteção anti-pragas. As proteções devem ser de fácil limpeza e boa conservação;
 - 4.2.8. As portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza;
 - 4.2.9. Nos locais de manipulação de alimentos todas as estruturas e acessórios elevados devem, ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza;
 - 4.2.10. As áreas devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento. Todos os tubos de escoamento (incluído o sistema de esgoto) devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável;
 - 4.2.11. As áreas devem ter instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos sempre que a natureza das operações assim o exigir. As instalações devem estar providas de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságue;
 - 4.2.12. Quando necessário deve haver instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho; essas instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos facilmente e devem estar providas de meios convenientes para abastecer de água fria ou fria e quente, em quantidade suficiente;
 - 4.2.13. As fontes de luz artificial, de acordo com a legislação, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, devem ser do tipo adequado e estar protegidas contra quebras. A iluminação não deverá alterar as cores dos alimentos. As instalações elétricas devem ser embutidas ou exteriores e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de

alimentos. A Concedente poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique, com a anuência da UAP/CACRT/IF_Goiano;

- 4.2.14. As áreas devem dispor de ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira, com a finalidade de eliminar o ar contaminado. A direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo. Deve haver abertura de ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes.

CLÁUSULA QUINTA - DA ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO A SER REALIZADA

- 5.1. Deverão ser realizadas adequações do espaço físico objeto da concessão, de modo que seja possível o funcionamento da cantina, de forma a propiciar funcionalidade, de modo a propiciar o mínimo conforto, asseio e higiene aos funcionários.
- 5.2. Qualquer adequação necessária e desejada dentro dos limites da área destinada à concessão é possível, desde que previamente aprovado pela Fiscalização, onde poderão ser executadas mudanças do atual layout, através da realocação ou extinção de balcões, paredes e janelas, mediante a apresentação de Memorial Descritivo da Alteração com Planta Baixa indicativa.
- 5.3. As alterações necessárias mínimas, estão ligadas ao cumprimento dos objetivos de asseio e limpeza indicados neste Projeto Básico.
- 5.4. Poderá ser proposta a construção de área para armazenamento de botijões de gás e lixo de cozinha, a ser submetida à Direção da Unidade, mediante Projeto a ser encaminhado a UAP/CACRT/IF_Goiano;
- 5.5. Das condições existentes do espaço físico:
- 5.5.1. **HIDRÁULICA:** no local existe ponto para abastecimento de água, cabendo ao concessionário realizar, às suas expensas, caso necessário, toda a interligação interna aos seus equipamentos;
- 5.5.2. **ESGOTO:** no local existe ponto para esgotamento da pia de cozinha; entretanto, deverá ser verificada e, porventura instalada às expensas do concessionário vencedor, caixa de gordura com dimensões mínimas de 60 cm x 60 cm, para proteção da rede existente contra entupimentos por gordura acumulada e maior segurança quanto ao acesso de vetores ao interior dos locais de realização das atividades inerentes à Concessão de Uso, ou qualquer outro dispositivo necessário;
- 5.5.3. **ELÉTRICA:** Apesar da existência de rede de energia elétrica no local, a mesma poderá ser utilizada pelo concessionário vencedor, sendo obrigatória a execução, às suas expensas, de nova rede com eletrodutos rígidos e proteção adequada a carga instalada e instalação de quadro com trilho padrão DIN para instalação de medidor fornecido pela Concedente;
- 5.5.4. **DESPESAS:** Todas as despesas envolvidas neste Projeto Básico, correrão por conta do Concessionário Vencedor, não cabendo ressarcimento por parte da Concedente, de qualquer tipo e espécie que se possa propor, em qualquer tempo que se possa eleger.

CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO

- 6.1. Produzir lanches rápidos e refeições leves, sanitizadas, nutritivas e de boa apresentação, com atendimento ágil, expresso de modo que o período de intervalo dos alunos seja ao máximo aproveitado;
- 6.2. Quanto aos preços praticados:
- 6.2.1. Aprovar previamente junto à Concedente, através da Fiscalização, os preços a serem praticados no local, levando-se em conta planilha de custos e insumos referentes aos serviços desenvolvidos, incluindo a margem de lucro a ser apresentada pelo Concessionário de forma a viabilizar a continuidade do empreendimento e a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro;
- 6.2.2. Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina, bem como aqueles praticados pelo mercado;
- 6.2.3. Os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na Cantina serão definidos pela CONCESSIONÁRIA, com aprovação prévia do IF Goiano Câmpus Avançado Cristalina, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver;
- 6.2.4. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível na área de atendimento.
- 6.2.5. Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores. Sugere-se o uso de instrumento de recebimento antecipado de valores, sob total administração e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Esse mecanismo deve ser aprovado pela Fiscalização, antes de iniciar a operação.
- 6.2.6. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem mesmo sua cobrança à parte;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO 6 CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina



- 6.3. Fornecer todos os gêneros, condimentos e quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos produtos oferecidos, de primeira qualidade, de fonte de fornecimento aprovada e apresentando perfeitas condições de conservação, livres da contaminação de agentes bacterianos e acondicionados em recipientes adequados em consonância com a legislação sanitária vigente;
- 6.4. Responsabilizar-se pela manutenção e abastecimento do ponto de comercialização de atividades de Alimentação, objeto deste Termo de Concessão de Uso, afim de que não ocorra solução de descontinuidade em seu funcionamento;
- 6.5. Submeter à aprovação da Concedente, através da Fiscalização, os equipamentos a serem utilizados, zelando pela guarda dos equipamentos, responsabilizando-se pela limpeza, conservação e manutenção das máquinas, móveis e utensílios, repondo-os quando extraviados e substituindo-os quando danificados;
- 6.6. Executar e promover o recolhimento de bandejas, pratos, talheres e copos das mesas e balcões, bem como a remoção dos restos dos alimentos, fora do alcance visual dos comensais, e de tudo o que for considerado inaproveitável, para lugar apropriado, previamente aprovado pela Concedente;
- 6.7. Responsabilizar-se pela completa higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, além das áreas utilizadas, realizando dedetização e desratização mensais, que deverão ser feitas por empresa especializada, e cujo Certificado deverá ser afixado em lugar visível, de forma a facilitar a Fiscalização da Concedente;
- 6.8. Manter pessoal suficiente para atendimento ao objeto do presente Termo de Concessão de Uso, sem interrupção, atropelos, independente de férias, descanso, licenças médicas, absenteísmo, impontualidade ou demissão de empregados, promovendo as substituições necessárias a que não haja descontinuidade das atividades;
- 6.9. Atender quanto a seus empregados, mantendo-os quando em serviço tanto de cozinha quanto do balcão, sempre bem apresentados, devidamente uniformizados (uniformes claros e muito bem higienizados), conforme determinam as normas de higiene, afastando imediatamente das áreas da Concedente, qualquer empregado seu que venha a criar embargos à Fiscalização;
- 6.10. Cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo adequado equipamento de proteção individual (EPI) e/ou coletivo (EPC), necessários aos seus empregados;
- 6.11. Manter-se diretamente à frente dos serviços, coordenando pessoalmente todas as atividades, sem indicar prepostos para representá-lo perante a Concedente;
- 6.12. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários e securitários, resultantes da execução de suas atividades comerciais, inclusive aqueles supervenientes ao presente Termo de Concessão de Uso, não havendo vínculo ou subordinação à concedente, devendo manter pontualidade no pagamento das obrigações sociais, trabalhistas, fiscais e parafiscais, podendo, a qualquer momento, ser instada pela Fiscalização a apresentar tal documentação;
- 6.13. Arcar com todas as despesas relativas a tributos e tarifas, emolumentos ou contribuições fiscais de qualquer natureza, bem como os das multas que lhe venham a ser aplicadas pelas autoridades públicas federais, estaduais e municipais, pertinentes às atividades comerciais desenvolvidas;
- 6.14. Providenciar, quando for o caso, os devidos licenciamentos junto ao Corpo de Bombeiros, Vigilância Sanitária, Prefeitura Municipal e outros órgãos, visando o legal funcionamento do espaço permitido, devendo apresentar toda a documentação antes do início do funcionamento das atividades;
- 6.15. Providenciar a sua conta o seguro contra riscos de acidentes de trabalho e de responsabilidade civil, contra incêndio, furtos ou danos materiais, inclusive, respondendo pelo que exceder da cobertura dada pela seguradora, ficando estabelecido que a Concedente estará alheia e isenta de quaisquer responsabilidades, não lhe cabendo qualquer obrigação decorrente de riscos e danos a qualquer pretexto;
- 6.16. Submeter à aprovação da Administração Superior da Concedente, através da Fiscalização, o projeto dos serviços e instalações necessárias ao desenvolvimento de suas atividades comerciais, assumindo integral responsabilidade legal, administrativa e técnica;
- 6.17. Arcar com todos os custos envolvidos para adequação do local de desenvolvimento das atividades, objeto da Concessão de Uso, não cabendo nenhum ressarcimento por parte da Concedente pelas benfeitorias realizadas;
- 6.18. Certificar-se, antes de sua instalação, de todas as condições, facilidades e demais fatores que possam afetar a realização de suas atividades comerciais, não sendo levadas em consideração quaisquer argumentações posteriores consequentes do desconhecimento das condições existentes;
- 6.19. Responsabilizar-se pela instalação de extintores, equipamentos de segurança, bem como saídas de emergências, se for o caso, todos às suas expensas;
- 6.20. Além de submeter-se à inspeção acima referida, o Concessionário fica obrigado a apresentar amostras dos gêneros, materiais e produtos finais, sempre que for exigido pela Fiscalização da Concedente, facilitando o acesso dos servidores no exercício de suas atribuições e atendendo prontamente às exigências que lhe forem formuladas;

- 6.21. Implementar no prazo máximo de 3 meses o serviço de pagamento antecipado via cartão pré-pago, onde deverá submeter regras e mecanismos à aprovação superior por meio da Fiscalização.
- 6.22. A execução do Serviço de Cantina, objeto deste certame, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;
- 6.23. A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela qualidade dos serviços prestados;
- 6.24. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a disponibilizar diariamente os serviços de cantina na forma do presente Projeto Básico;
- 6.25. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes à sua atividade, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade aqui pactuada, inclusive quanto a possíveis danos na esfera jurídica, cível e criminal;
- 6.26. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a observar as normas da Resolução ó RDC/ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, ou outra que venha a substituí-la.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOCUMENTOS INTEGRANTES

- 7.1. Integram e constituem parte deste Contrato os seguintes documentos:
 - 7.1.1. O edital completo da Concorrência nº. 005/2015 e seus anexos;
 - 7.1.2. Proposta da CONCESSIONÁRIA.
- 7.2. Havendo divergência entre o Contrato e o edital, prevalecerão os termos do edital.

CLÁUSULA OITAVA - PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 8.1. A CONCESSIONÁRIA pagará a cada 30 (trinta) dias, o valor mensal de R\$ _____ (_____), em favor do IF Goiano - Câmpus Urutaí, através de GRU, Guia de Recolhimento Único, expedido pelo mesmo.
- 8.2. A cópia do comprovante de depósito referente ao pagamento mensal deverá ser remetida ao IF Goiano - Câmpus Urutaí, na mesma data em que for efetuada.
- 8.3. No período de férias escolares (janeiro e julho) será cobrado somente 50% (cinquenta por cento) do valor mensal proposto, conforme estabelecido no Termo de Referência.

CLÁUSULA NONA - REAJUSTE DO VALOR DA CONCESSÃO DE USO

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

CLÁUSULA DÉCIMA - SANÇÕES PARA OS CASOS DE INADIMPLEMENTO

- 10.1. No caso de atraso do pagamento mensal ao IF Goiano - Câmpus Urutaí, a CONCESSIONÁRIA, fica sujeita a multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor em atraso, acrescido de encargos moratórios à razão de 2% (dois por cento) ao mês, bem como será aplicada advertência, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 10.2. Na eventualidade de aplicação de multa à CONCESSIONÁRIA, poderá ser cobrada diretamente da empresa, de forma amigável ou judicialmente, e ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas.
- 10.3. A recusa da adjudicatária, em assinar o contrato dentro do prazo acima estabelecido, estará sujeita à multa de 5% (cinco por cento) do valor anual da concessão de uso, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei nº. 8.666/93.
- 10.4. Na hipótese da CONCESSIONÁRIA deixar de prestar os serviços da concessão, ainda que parcialmente, em um ou mais dias, ficará sujeita a multa de 2% (dois por cento) sobre o valor mensal contratado, podendo o IF Goiano - Câmpus Urutaí rescindir o contrato.
- 10.5. O IF Goiano - Câmpus Urutaí poderá promover a inscrição na Dívida Ativa da União de valores decorrentes da inexecução total ou parcial deste Contrato, que não forem salgadas nos prazos legais, na forma da Lei nº. 8.666/93 e da legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - PRAZO DE VIGÊNCIA

- 11.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, prorrogável mediante termo aditivo a critério das partes, por iguais e sucessivos períodos até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses a contar da assinatura.
- 11.2. Findo o contrato, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a restituir de imediato o objeto concedido, sob penas de incidência de multa correspondente ao valor mensal do mês anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- RESCISÃO

Concorrência nº. 005/2015 ó Cantina Cristalina

Processo nº. 23219.000390/2015-52

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO 6 CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina



- 12.1. O IF Goiano - Câmpus Urutaí poderá rescindir o contrato, independente da interpelação judicial ou extrajudicial e de qualquer indenização, nos seguintes casos:
- a) atraso injustificado no início da prestação dos serviços;
 - b) paralisação dos serviços, sem justa causa a juízo do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina;
 - c) subcontratação total ou parcial do objeto, sem autorização do IF Goiano - Câmpus Urutaí;
 - d) não cumprimento ou o cumprimento irregular das cláusulas contratuais;
 - e) razões de interesse público;
 - f) execução insatisfatória dos serviços. Configura-se execução insatisfatória na preparação e fornecimento de lanches: existência de corpos estranhos nos alimentos servidos, que evidenciem desleixo no manuseio e preparo dos lanches; fornecimento, aos usuários, de utensílios sem a devida e correta higienização; deficiência total ou parcial de limpeza ou desinfecção das instalações da cantina; nos casos de intoxicação alimentar aos usuários da cantina, quando comprovada por exames bacteriológicos dos alimentos consumidos;
 - g) atraso do pagamento mensal de até 03 (três) meses.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 13.1. Observar e seguir as normas de disciplina de segurança do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, através de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.
- 13.2. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previsto na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.
- 13.3. Providenciar, sem qualquer ônus para o IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.
- 13.4. Manter o espaço físico em funcionamento nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários.
- 13.5. Providenciar a compra e reposição de materiais necessários a execução dos serviços.
- 13.6. Adquirir às suas expensas todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades.
- 13.7. Disponibilizar para o público usuário da cantina no mínimo 10 (dez) jogos de mesas e cadeiras plásticas, na área anexa à cantina.
- 13.8. Promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pelo IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.
- 13.9. Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.
- 13.10. A Concessionária se obriga a devolver o espaço físico, no término do contrato, da forma que recebera.
- 13.11. A Concessionária é responsável pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências.
- 13.12. A Concessionária assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato.
- 13.13. Todos os tributos, encargos, multas e penalidades são da responsabilidade da Concessionária, e se por força de interpretação divergente tributária ou judicial, o IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina for compelido a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da Concessionária.
- 13.14. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
- 13.15. Afastar qualquer empregado a seu serviço, que a exclusivo juízo do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 13.16. Manter na prestação dos serviços o quantitativo de empregados necessários à adequada execução dos trabalhos.
- 13.17. Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.
- 13.18. Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.
- 13.19. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 13.20. A Concessionária se responsabilizará pela qualidade do serviço prestado.

- 13.21. Os preços praticados pela Concessionária em relação à prestação dos serviços deverão estar de acordo com os praticados no mercado.
- 13.22. A Concessionária obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção da cantina, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.
- 13.23. A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da cantina são de responsabilidade da Concessionária, não cabendo ao IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina qualquer ressarcimento por furto ou danos.
- 13.24. A Concessionária será responsável pela remoção do lixo em sacos plásticos apropriados até o local próprio indicado pelo IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - OBRIGAÇÕES DO IF GOIANO Ó CÂMPUS AVANÇADO CRISTALINA

- 14.1. Permitir acesso dos empregados da Concessionária nas dependências do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina para a execução do objeto;
- 14.2. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos empregados da Concessionária;
- 14.3. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato efetuando a verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercido por servidor do IF Goiano ó Câmpus Avançado Cristalina, especialmente designando na forma do Art. 67 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.
- 15.2. A Concessionária deverá ser pessoa jurídica e observar as normas da Resolução ó RDC/ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- 15.3. O período letivo do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina é o seguinte: fevereiro a junho e agosto a dezembro.
- 15.4. Não serão cedidos pelo IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, à Concessionária, nenhum móvel, equipamento, utensílio ou máquinas.
- 15.5. O fornecimento de energia elétrica será por conta da Concessionária, sem ônus para o IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, dada a disponibilização de medidor separado para o referido espaço físico.
- 15.6. O fornecimento de água será por conta da Concessionária, sem ônus para o IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina, dada a disponibilização de medidor separado para o referido espaço físico.
- 15.7. O horário de funcionamento deverá ser no mínimo de 06:30 às 22:00 horas, no período letivo da CONCEDENTE, ressalvados os feriados e dias não-letivos constantes do Calendário Oficial.
- 15.8. O IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina não se responsabilizará pela execução do serviço de Cantina da Concessionária, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.
- 15.9. Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a terceiros a concessão do espaço físico do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.
- 15.10. Não será obrigatória a abertura nos períodos de férias (janeiro e julho), nos finais de semana e feriados, e em caso de greve dos servidores públicos, salvo quando solicitado pela Direção do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina com no mínimo de 72 horas de antecedência, inclusive fora do horário normal de funcionamento.
- 15.11. Nos períodos de férias (janeiro e julho) e em caso de greve dos servidores públicos, o aluguel a ser pago será 50% (cinquenta por cento) do valor mensal normal.
- 15.12. A Concessionária obriga-se a disponibilizar diariamente os serviços de cantina, com fornecimento de lanches.
- 15.13. O local da cantina será supervisionado pela Coordenação Geral de Administração e Finanças do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina.
- 15.14. É proibida a venda de bebidas alcoólicas e de cigarros.**
- 15.15. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, de acordo com os interesses do IF Goiano - Câmpus Avançado Cristalina poderá ser prorrogada a concessão de espaço físico mediante aditivo contratual de acordo com o Art. 57, inciso II, da lei nº 8.666/93, observando o limite de até 60 (sessenta) meses, desde que haja vantagem e conveniência para a CONTRATANTE.
- 15.16. O valor da concessão de uso com prazo de vigência igual ou superior a doze meses poderá sofrer reajuste, mediante a aplicação do IGP-M (Índice Geral de Preços-Mercado).
- 15.17. Findo o contrato, a Contratada obriga-se a restituir de imediato o objeto cedido, sob pena de incidência de multa correspondente ao valor mensal do fornecimento do mês anterior.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO Ó CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina



CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA Ó DOS CASOS OMISSOS

16.1. A execução do contrato, bem, ainda, os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria Geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54 da Lei nº 8.666/93, combinado com o inciso XII do art. 55 do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - FORO

17.1. As partes contratantes elegem o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado do Goiás, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ou decorrentes do presente Contrato.

17.2. E, por firmeza e validade do que foi pactuado, assinam na presença das testemunhas abaixo, os representantes das partes, IF Goiano - Câmpus Urutaí e CONCESSIONÁRIA o presente Contrato elaborado em 3 (três) vias de igual teor e forma para um só fim.

Urutaí-GO, ____ de _____ de 2015.

IF GOIANO - CÂMPUS URUTAÍ

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS

CPF:

CPF:



CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 05/2015 Ó IF GOIANO Ó CÂMPUS URUTAÍ

ATIVIDADES DE CANTINA E RESTAURANTE

DECLARAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A empresa, CNPJ....., por intermédio de seu Responsável Técnico, o(a) Sr(a)....., CRN nº e CPF, DECLARA, para fins do disposto no art. 30 da Lei nº 8.666/1993, que possui qualificação técnica com o devido registro na entidade profissional competente, comprovando aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do presente processo licitatório, responsabilizando-se pelos trabalhos prestados.

Urutaí/GO,dede 2015.

.....
Assinatura do Representante Legal

.....
Assinatura do Responsável Técnico

ANEXO VIII

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

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

1.2. Âmbito de Aplicação

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

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

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

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

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

a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;

b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;

c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

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

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

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

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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO 6 CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina



- 2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- 2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- 2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- 2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.
- 2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- 2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.
- 2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- 2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
- 2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.
- 2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.
- 2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas a higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.
- 2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.
- 2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

- 3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº. 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.
- 3.2 BRASIL. Lei nº. 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.
- 3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.
- 3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº. 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.
- 3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.
- 3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº. 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.
- 3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº. 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.
- 3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº. 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.
- 3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos
- 3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** nº. 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.
- 3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** -RDC nº. 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.
- 3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** -RDC nº. 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.
- 3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** -RDC nº. 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta **RESOLUÇÃO**.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO 6 CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina



- 3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO** -RE nº. 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.
- 3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº. 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.
- 3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº. 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.
- 3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.
- 3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.
- 3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.
- 4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
- 4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS
- 4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
- 4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- 4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
- 4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.
- 4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.
- 4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
- 4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
- 4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.
- 4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
- 4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
- 4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.
- 4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.
- 4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.
- 4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
- 4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- 4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO 6 CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina



- 4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
- 4.2 **Higienização DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**
- 4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
- 4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.
- 4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
- 4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- 4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- 4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 4.3 **Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas**
- 4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.
- 4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.
- 4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.
- 4.4 **Abastecimento de água**
- 4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
- 4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
- 4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.
- 4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.
- 4.5 **manejo dos resíduos**
- 4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- 4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- 4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- 4.6 **manipuladores**
- 4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
- 4.6.2 Os manipuladores que apresentem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
- 4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- 4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO 6 CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina



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

- 4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- 4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- 4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.
- 4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.
- 4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens
- 4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.
- 4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.
- 4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
- 4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.
- 4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
- 4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- 4.8 PREPARAÇÃO do alimento
- 4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
- 4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.
- 4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
- 4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- 4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- 4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- 4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
- 4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- 4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.
- 4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- 4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas às orientações constantes da rotulagem.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO 6 CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina



- 4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- 4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
- 4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- 4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
- 4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores à 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
- 4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.
- 4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.
- 4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.
- 4.9 Armazenamento e Transporte do Alimento PREPARADO
- 4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.
- 4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.
- 4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- 4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado
- 4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.
- 4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
- 4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.
- 4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.
- 4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.
- 4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.
- 4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.
- 4.11 Documentação e Registro
- 4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.
- 4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.
- 4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.
- 4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:
- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO Ó CÂMPUS URUTAÍ
Câmpus Avançado Cristalina



- c) Higienização do reservatório;
d) Higiene e saúde dos manipuladores.
- 4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.
- 4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.
- 4.11.7 Os POP referentes a higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.
- 4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada à carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.
- 4.12. RESPONSABILIDADE
- 4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.
- 4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:
- a) Contaminantes alimentares;
b) Doenças transmitidas por alimentos;
c) Manipulação higiênica dos alimentos;
d) Boas Práticas.

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