



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

**EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2020
PROCESSO Nº 23732.000014/2019-82**

**EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE – ME/EPP E
MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL.**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO, por intermédio de seu Campus Avançado Ipameri, sediado no endereço Av. Vereador José Benevenuto, Qd. 11, Setor Universitário – Ipameri – GO, por meio da Equipe de Pregão designada pela Portaria nº 061, de 09 de setembro de 2019, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO por Grupo**, obedecidos os termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 7.746, de 05 de junho de 2012, Da IN SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da IN SEGES/MP nº 03, de 26 de abril de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, da Lei nº 8.987, de 13 de fevereiro de 1995, da Portaria nº 544, de 26 de fevereiro de 1996, da Instrução Normativa nº 2, de 16 de setembro de 2009, do SLTI/MPOG, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 28/01/2020

Horário: 08:30h (oito horas e trinta minutos)- HORÁRIO DE BRASÍLIA

Local: Portal de Compras do Governo Federal– www.comprasgovernamentais.gov.br

1. OBJETO

- 1.1.** O objeto desta licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **Concessão Onerosa de Espaço Físico, localizada no Bloco E do Campus Avançado Ipameri, destinado à exploração do serviço de cantina**, para o atendimento de alunos, professores, servidores e comunidade em geral, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2.** A concessão se dará mediante pagamento mensal de valor referente à concessão de uso de espaço físico da cantina, sendo que tais valores deverão ser pagos como descrito no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).
- 1.3.** A disputa se dará através de lances ofertados para os itens alimentícios de fornecimento obrigatório estabelecidos em tabela constante do Termo de Referência.



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

- 1.4. A licitação contará com um grupo único, formados por 29 (vinte e nove itens), conforme tabela constante do Termo de Referência, podendo o licitante participar apenas do grupo completo, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
- 1.5. O critério de julgamento adotado será o menor preço global do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
 - 1.5.1. Sendo o critério de julgamento por menor preço global, o lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item, onde haverá um minucioso controle dos preços unitários.

2. DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 2.1. A contratação decorrente deste procedimento licitatório não envolverá recursos públicos. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.

3. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.
 - 3.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.



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

- 3.1.2 Para o Grupo 01 (Grupo único) a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 3.2.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 3.3.** Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 3.4.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 3.4.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 3.4.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 3.4.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 3.4.5 que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
 - 3.4.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
 - 3.4.7 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 3.4** Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 3.4.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
 - 3.4.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
 - 3.4.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
 - 3.4.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
 - 3.4.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
 - 3.4.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;



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

3.4.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.4.6 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

3.4.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.4.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

3.5 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

4.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

4.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

4.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

4.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

4.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.



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

4.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 Valor unitário do item e do grupo;

5.1.2 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável;

5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

5.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

5.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.6 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.6.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.



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

6.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

6.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8 O intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,01 (um centavo).

6.9 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

6.10 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto e fechado**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.11 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.



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

6.13 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.14 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

6.15 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

6.15.1 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

6.16 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.17 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.18 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.19 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.20 O Critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

6.21 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.22 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.23 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.



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

6.24 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.25 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.26 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.27 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

6.28. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.29 Havendo eventual empate entre propostas ou lances , o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

6.29.1 no país;

6.29.2 por empresas brasileiras;

6.29.3 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.29.4 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

6.30 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

6.31 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

6.31.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.31.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas)** horas , envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



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

6.32 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

7.2 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

7.3 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

7.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de **02 (duas horas)** sob pena de não aceitação da proposta.

7.6.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.



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

7.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.8 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a sua continuidade.

7.9 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.9.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

7.9.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.10 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

7.11 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 SICAF;

8.1.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União
(<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

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

8.1.3.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.1.3.2 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.1.3.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.



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

8.1.4 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.1.5 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.2 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

8.2.1.O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

8.2.2.É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

8.2.3.O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

8.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

8.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.5 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.6 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.6.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.7 Ressalvado o disposto no item 4.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:



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

8.8 Habilitação jurídica:

8.8.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.8.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.8.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.8.4 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.8.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.8.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

8.8.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.8.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.9 Regularidade fiscal e trabalhista

8.9.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.9.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.9.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.9.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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



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

8.9.6 prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.9.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.9.8 caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.10 Qualificação Econômico-Financeira.

8.10.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

8.11 Qualificação Técnica

8.11.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de declaração

8.11.2 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.11.2.1 A empresa deverá atestar que já prestou serviços compatíveis com o objeto pelo período de no mínimo 12 meses;

8.12 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.13 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.13.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.14 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.15 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra



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

microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.16 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.17 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.18 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.19 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

9.1.1 ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

9.1.2 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

9.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

9.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

9.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

9.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

9.3.2 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

9.3.3 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.



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

9.4 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

10. DOS RECURSOS

10.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

10.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

10.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

10.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

10.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

11.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

11.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

11.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.



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

11.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

14. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

14.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

14.1.1 Competirá à Administração do Campus Avançado Ipameri a conveniência de convocar a adjudicatária para a assinatura do contrato, que deverá fazê-lo no prazo de 05 (cinco) dias decorridos do recebimento de notificação.

14.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

14.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14.3 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

14.3.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;



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

14.3.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

14.3.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

14.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

14.4.1 O prazo de vigência poderá ser 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.

14.4.2 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.

14.5 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

14.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

14.5.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

14.6 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

14.7 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

15. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

15.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas nos subitens abaixo e no Termo de Referência, anexo a este Edital.



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

15.1.O Valor do Espaço Físico, objeto desta concessão de uso será reajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorridos 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IGP-M do período divulgado pela Fundação Getúlio Vargas–FGV, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

15.2.Será permitido reajuste dos valores dos itens alimentícios de fornecimento obrigatório estabelecidos na tabela constante no Termo de Referência, objeto de disputa do certame, anualmente de acordo com IPCA A&B (Índice de Preços ao Consumidor Amplo–Alimentação e Bebidas – Alimentação fora do domicílio), sem que haja majoração de preço acima do indicador oficial, mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.

15.2.1.Em caso do índice anual de reajuste adotado apresentar-se negativo, a Administração indicará o reposicionamento dos preços dos itens alimentícios de fornecimento obrigatório.

15.3.Qualquer solicitação de alteração no preço do valor da concessão de uso, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela Concedente, manifestando concordância ou não com o solicitado.

16. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1 Os critérios de controle e fiscalização da execução do objeto estão previstos nos subitens abaixo e no Termo de Referência.

16.2.A execução dos serviços ora contratados será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da Contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666, de 1993.

16.2.O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade da Contratada e nem confere à Contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.

16.3.A Contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços ora contratados, prestados em desacordo com o presente Edital e seus Anexos e com o contrato.

16.4.As determinações e as solicitações formuladas pelo representante da Contratante encarregado da fiscalização do contrato deverão ser prontamente atendidas pela Contratada, ou, nesta impossibilidade, justificadas por escrito.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA E DA CONCEDENTE

17.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas nos subitens abaixo e no Termo de Referência.

OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

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



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

17.3. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do IF Goiano, 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.

17.4. Providenciar, sem qualquer ônus para o IF Goiano, o registro da firma na junta comercial, 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.

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

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

17.7. Disponibilizar para o público usuário da cantina no mínimo 10 (dez) jogos de mesas (com 4 cadeiras cada jogo), desde que não contenham propaganda personalizada em sua superfície.

17.8. Promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pelo IF Goiano

17.9. Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IF Goiano.

17.10. Devolver o espaço físico, no término do contrato, da forma que recebera, conforme atestado de vistoria, anexo ao Edital.

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

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

17.13. 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, for compelido a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA.

17.14. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IF Goiano, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

17.15. Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo do IF Goiano, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição. substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

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

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

17.18. Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização do IF Goiano.

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

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

17.21. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação à prestação dos serviços deverão estar de acordo com os praticados no mercado.



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

17.22. Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a terceiros a concessão do espaço físico do IF Goiano.

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

17.24. A empresa CONTRATADA deverá executar todo e qualquer serviço necessário para preparar e servir lanches na Cantina do IF Goiano Campus Avançado Ipameri, incluindo todas as etapas anteriores e posteriores ao seu consumo, atendendo aos princípios da Qualidade, Sanidade, Palatabilidade e Nutrição (com base na Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 e Portaria 6/99 da ANVISA), do Programa de Alimentação Segura (PAS) do SEBRAE.

17.25. O IF Goiano não custeará o fornecimento de energia elétrica.

17.26. Define-se que o valor a ser pago pela CONCESSIONÁRIA pelo consumo de energia elétrica, através da apuração da quantidade consumida, com base na medição realizada por medidor de kWh, e quantificação do valor pro rata da fatura da unidade.

17.27. Apresentar comprovante fornecido pela licitante de que possui registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas–CRN, no início da execução do serviço, conforme Lei Federal nº6.583/78 e Decreto Federal n.84.444/80.

OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

17.28. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

17.29. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

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

17.31. Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, na área objeto da permissão.

17.32. Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA o espaço destinado à instalação da Cantina.

18. DO PAGAMENTO PELA CONCESSÃO

18.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas abaixo e no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18.2. A CONCESSIONÁRIA pagará mensalmente, através de depósito bancário em favor do IF GOIANO, EXCLUSIVAMENTE através de GRU – Guia de Recolhimento da União, expedida pela Fiscalização, o valor mensal de R\$ 257,00 (duzentos e cinquenta e sete reais) a título do uso do espaço físico, acrescido do valor mínimo de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais), referente à



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

estimativa do consumo da cantina, podendo haver alteração de acordo com o consumo mensal de energia elétrica, sendo de responsabilidade da concessionária o pagamento da diferença dos valores medidos. No IF Goiano – Campus Avançado Ipameri o fornecimento de água é feito por poço artesiano, que abastece toda a unidade, incluindo o local da cantina, objeto da concessão de uso, por isso não há como prever a cobrança da água já que não existe o custo de consumo.

18.2.O valor mensal será pago pela CONCESSIONÁRIA até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte a utilização do espaço.

18.3.A cópia do comprovante de depósito referente ao pagamento mensal deverá ser remetida à Fiscalização do IF GOIANO, na mesma data em que for efetuada.

18.4.O atraso no pagamento acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

18.5.O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Concedente acarretará a aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

18.6.Se o atraso no pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA for superior a 60 (sessenta) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

18.7.Os pagamentos referentes ao período de férias acadêmicas regulamentares do órgão concedente, terão o Valor do Espaço Físico, objeto desta concessão de uso cobrado em 50% (cinquenta por cento) do valor da mensalidade contratada junto ao cessionário a título de desconto, apurado pela fiscalização, conforme item 11.6 do Termo de Referência.

18.7.1.O mesmo abatimento poderá ser aplicado também em caso de ocorrência de Greve Parcial, a critério da CONCEDENTE, única e exclusivamente pelo tempo de sua duração, reconhecido por calendário oficial.

18.7.2.A concessão deste abatimento noutras competências dar-se-á, única e exclusivamente, em detrimento de alterações oficiais no Calendário Acadêmico, no que concerne ao estabelecimento e à divulgação do período de Férias Acadêmicas Regulamentares na instituição.

18.7.3.Em caso de Greve Geral, excepcionalmente poderá haver a interrupção ou dispensa do pagamento mensal, única e exclusivamente pelo tempo de sua duração, reconhecido por calendário oficial. Em caso de Greve Geral, excepcionalmente poderá haver a interrupção ou dispensa do pagamento mensal, única e exclusivamente pelo tempo de sua duração, reconhecido por calendário oficial.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

19.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 19.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 19.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 19.3. apresentar documentação falsa;



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

- 19.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 19.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 19.6. não manter a proposta;
 - 19.7. cometer fraude fiscal;
 - 19.8. comportar-se de modo inidôneo;
- 19.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 19.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 19.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 19.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 19.4.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 19.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 19.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 19.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 19.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 19.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.



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

- 19.8 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 19.9 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 19.10 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 19.11 No caso de atraso do pagamento mensal ao IF GOIANO, a CONCESSIONÁRIA, fica sujeita a multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso, 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.
- 19.12. 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.
- 19.13. 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.
- 19.14. 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 rescindir o contrato.
- 19.15. O IF GOIANO poderá promover a inscrição na Dívida Ativa da União de valores decorrentes da inexecução total ou parcial deste Contrato, que não forem saldados nos prazos legais, na forma da Lei 8.666/93 e da legislação em vigor.
- 19.16 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.



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

19.17 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

19.18 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19.19 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

20.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: **licitacao@ifgoiano.edu.br** ou por petição dirigida ou protocolada no endereço **Rua 88, esquina com 88-D, Qd. F-37, Lts. 32-36 – Setor Sul – Goiânia – GO – CEP: 74085-010 – Reitoria IF Goiano / Setor protocolo.**

20.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

20.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

20.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

20.6 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

20.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

20.7.1 .A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

20.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

21. MEDIDAS ACAUTELADORAS

21.1.Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem 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.



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

22. RESCISÃO

22.1.O IF GOIANO 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 IFGOIANO;
- C)não cumprimento ou o cumprimento irregular das cláusulas contratuais;
- D)razões de interesse público;
- E)execução insatisfatória dos serviços.
- F)atraso do pagamento mensal de até 60 (sessenta)dias.

22.2.Durante a vigência da concessão, por conveniência ou interesse público devidamente comprovado, a Concedente poderá retomar o bem imóvel que foi concedido.

22.3.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.

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. O período letivo do IF GOIANO ocorre de fevereiro a junho e agosto a dezembro.

23.2. Não serão cedidos pelo IF GOIANO à CONCESSIONÁRIA nenhum móvel, equipamento, utensílio ou máquina.

23.3. O horário de funcionamento da cantina na sede deverá ser das 06:30 às 22:30 horas, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo do IF GOIANO (fevereiro a junho e agosto a dezembro).

23.4. O IF GOIANO não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina, da CONCESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

23.5. Não será obrigatória a abertura da cantina, nos períodos de férias (janeiro e julho), nos finais de semana e feriados, bem como em períodos de greve, quando as atividades letivas estão comprometidas, salvo quando solicitado pela Direção do IF GOIANO, com no mínimo de 72 (setenta e duas) horas de antecedência, inclusive fora do horário normal de funcionamento.

23.6.Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches e prestação de serviços não poderão ultrapassar os praticados no mercado.

23.7. É vedado à CONCESSIONÁRIA estabelecer parcerias com fornecedores, contrato de exclusividade, que frustrem a diversidade de marcas de produtos oferecidos para a comercialização.

23.8.Não será permitido que o serviço de cantina, seja interrompido, salvo motivo de força maior.

23.9.Nos períodos de férias, janeiro e julho, bem como em períodos de greve, quando as atividades letivas estão comprometidas, o valor da concessão de uso a ser pago será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal.

23.10.O espaço para o funcionamento da cantina será supervisionado por Fiscal designado pelo Diretor deste IFGOIANO.

23.11. É proibida a venda de bebidas alcoólicas e de cigarros.

23.12. De acordo com os interesses deste IF GOIANO 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 o IFGOIANO.



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

23.13. A critério do IF GOIANO a presente licitação poderá ser adiada por conveniência exclusiva da Administração; revogada a juízo da Administração, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta; anulada, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

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

23.15. Os licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas.

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

23.17. A CONCESSIONÁRIA deverá observar as normas da Resolução – RDC/ANVISA nº. 216, de 15 de setembro de 2004.

23.18. Informa-se ainda que o IFGOIANO – CAMPUS AVANÇADO IPAMERI, por meio da Lei 11947 DE 16/06/2009, **oferece alimentação diária aos seus discentes através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**.

23.19. Não poderão participar da presente licitação as Licitantes que tenha descumprido compromissos técnicos e financeiros anteriores com o IF GOIANO ou sanções previstas na Lei 8.666/93.

23.20. O IF Goiano, não se responsabiliza por eventuais perdas ou danos acarretados por falta ou queda de energia elétrica, assim como vazamentos de água ou gás. Ficando a cargo da CONCESSIONÁRIA realizar a manutenção necessária do local.

23.21. Os casos não previstos neste edital serão resolvidos pelo IF Goiano, com base nas condições e princípios dos instrumentos legais regulamentares já mencionados.

23.22. Os bens e serviços objeto do presente Termo de Referência são considerados “ comuns” conforme art. 1º, da Lei nº 10.520 de 2002, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações usuais no mercado.

23.23. É facultada à Comissão Especial de Licitação ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

23.24 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

23.25 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

23.26 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

23.27 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

23.28 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.



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

23.29 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

23.30 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.31 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

23.32 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

23.33 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

23.34 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço ww.ifgoiano.edu.br nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 16:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.35 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo II – Relatório Fotográfico área Cantina;
- Anexo III – Atestado de Vistoria;
- Anexo IV – Declaração de Dispensa de Vistoria;
- Anexo V – Modelo de Proposta;
- Anexo VI – Minuta de Contrato;
- Anexo VII – Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos;
- Anexo VIII – Declaração de Atendimento Ao Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal;
- Anexo IX – Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
- Anexo X – Resolução RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

Goiânia, 09 de janeiro de 2020

Viviane Izidoro Ferreira
Pregoeira



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

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 01/2020

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO FÍSICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO COMERCIAL DA LANCHONETE/CANTINA NA SEDE DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO – CAMPUS AVANÇADO IPAMERI, COM ÁREA TOTAL DE 71,43 m², situado na Avenida José Benevenuto, Qd. 11, s/n Setor Universitário, Ipameri, Goiás, CEP 75.780-000, visando ao atendimento dos estudantes, professores, servidores e comunidade em geral do IF GOIANO Campus Avançado Ipameri.**

1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela **CONCESSIONÁRIA**, para outras finalidades.

1.3. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste termo de referência é de **R\$ 257,00 (Duzentos e cinquenta e sete reais) mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ 2.698,50 (Dois mil e seiscentos e noventa e oitenta reais e cinquenta centavos), de acordo com o quadro abaixo:**

Item	Descrição	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual	Total Geral
01	Concessão da área física 71,43 m ² para prestação de serviços de lanchonete/cantina	R\$ 257,00	R\$ 2.698,50	R\$ 2.698,50

1.4. O valor de referência foi obtido por meio de Parecer Técnico 01/2019, realizada (o) pela (o) Engenheiro Civil – IF Goiano Diogo Resende Vieira, CREA 13266/D-GO. Ao valor mensal ofertado pela **CONCESSIONÁRIA** será acrescido gasto com o consumo de energia elétrica durante o mês de referência, no valor estimado de **R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais), não sendo permitida a concessão de 'subsídios indevidos' aos ocupantes do espaço.**

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A realização da concessão justifica-se por tratar-se de prestação de serviço de necessidade contínua, e imprescindível ao bom desenvolvimento das atividades do IF Goiano – Campus Avançado Ipameri. Impossível de ser executado satisfatoriamente pela própria Instituição, consideradas as dificuldades relativas a recursos técnicos, humanos, a localização do mesmo. A presente concessão tem por objetivo atender a demanda de lanches e refeições rápidas com qualidade aos alunos, servidores, terceirizados e visitantes do IF GOIANO –



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

Campus Avançado Ipameri, considerando ainda, que o campus conta com estudantes de cursos integrados que permanecem na instituição durante todo o dia, sendo primordial a prestação de tal serviço.

2.2. Atualmente, o IF GOIANO - Campus Avançado Ipameri conta com aproximadamente 383 (trezentos e oitenta e três) alunos matriculados. Além disso, o Campus possui 29 (vinte e nove) servidores entre professores e técnicos administrativos efetivos, e professores substitutos.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo, onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei no 8.666/93, parágrafo 3o do artigo 23, bem como o disposto na Lei no 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei no 9.760/46, Art. 13 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001 e da Resolução do Conselho Superior do Instituto Federal Goiano N009/2017 de 27 de Abril de 2017.

4. CARACTERÍSTICAS DO ESPAÇO FÍSICO

4.1. Espaço físico destinado à concessão de uso, para exploração dos serviços de lanchonete/cantina, localiza-se no IF Goiano – Campus Avançado Ipameri, em bom estado de conservação, compreendendo uma área total de 71,43 m² (setenta e um vírgula quarenta e três metros quadrados).

4.2. Imóvel antigo, construído há décadas em estado físico exemplar, com instalações elétricas e hidrossanitárias em perfeito funcionamento, revestimentos de paredes, forros e pisos em ótimo estado, esquadrias de portas e janelas bem conservados, apresentando um estado geral de conservação muito melhor do que sua idade real indicaria.

5. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

5.1. A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo Instituto Federal Goiano – Campus Avançado Ipameri, mediante contrato de concessão onerosa de uso de bem público, assinado pelo Diretor-Geral, ou quem tiver delegação expressa e especial competência e a Concessionária.

5.2. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar a Cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

5.3. O prazo de início da concessão onerosa de uso será de 15 (quinze) dias, contados da data da assinatura do contrato.

5.4. O prazo estabelecido no edital, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela CONCESSIONÁRIA e aprovada pelo Instituto Federal Goiano Campus Avançado Ipameri.



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

6. QUANTITATIVO-QUALITATIVOS

6.1. Durante o período letivo do IF GOIANO, fevereiro a junho e agosto a dezembro, estima-se um público de aproximadamente 400 usuários dos serviços de cantina, no período integral de segunda a sexta-feira e parcial aos sábados, conforme quadro abaixo:

QUANTITATIVO PESSOAL	
ALUNOS	PERÍODO INTEGRAL
TÉCNICO EM REDES DE COMPUTADORES INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	88
TÉCNICO EM COMÉRCIO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	101
ALUNOS	PERÍODO NOTURNO
GESTÃO COMERCIAL	98
ALUNOS	PERÍODO QUINZENAL (aulas às sextas (noturno) e aos sábados (matutino/vespertino)).
DOCÊNCIA DO ENSINO SUPERIOR	62
SEGUNDA LICENCIATURA PEDAGOGIA	34
SERVIDORES/TERCEIRIZADOS	PERÍODO INTEGRAL
ADMINISTRATIVO	8
DOCENTES	21
TERCEIRIZADOS	05
TOTAL	417

7. DA DESCRIÇÃO DETALHADA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A empresa deverá ofertar para lances os seguintes itens básicos do grupo único:

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES	FREQUÊNCIA DA
01	Água de coco	Caixinha de 200ml	OFERTA
02	Água com gás	Garrafa pet 510 ml	Diário
03	Água sem gás	Garrafa pet 510 ml	Diário
04	Bauru/Misto quente	Pão francês (50g) ou de forma, com recheio de presunto (20g), mussarela (20g) e tomate (20g)	Diário
05	Biscoitos caseiros	Pacote com porção de 60gr (aproximadamente 6 unidades). Diversos sabores: fubá; coco; nata e tradicional	Diário



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

06	Biscoito de queijo	Unidade de 80gr	Diário
07	Bolo simples	Bolo simples, sem cobertura, unidade de 50g. No mínimo 1 sabor. Exemplos: bolo de cenoura, bolo de milho, bolo de mandioca, bolo de laranja, bolo de limão etc.	Diário
08	Café coado	Copo de 80 ml	Diário
09	Café com leite	Copo de 200ml (leite semidesnatado)	Diário
10	Enroladinho de carne moída, frango ou queijo.	Massa assada com recheio de no mínimo 50g e o peso do enroladinho de aproximadamente 100 g. No mínimo 2 sabores.	Diário
11	Esfirra	Massa assada (100gr) com recheio de carne moída e/ou frango desfiado (recheio mínimo de 60gr). No mínimo dois sabores não podendo ser embutido do tipo presunto, apresuntado, mortadela, etc.	Diário
12	Frutas in natura	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas no mínimo 2 tipos de frutas da estação.	Diário
13	Iogurte natural	O iogurte natural deverá ser composto pelos seguintes ingredientes: leite integral e/ou leite integral reconstituído, leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite em pó desnatado e fermento lácteo. Não deve conter conservantes, corantes, estabilizantes, emulsificantes e não deve ser adoçado. A empresa deverá disponibilizar açúcar ou adoçante. 170 ml	Diário
14	Pão de queijo	Unidade de 80gr	Diário
15	Pão francês (50g) quente	Pão francês (50gr) na chapa ou no grill com manteiga.	Diário
16	Pão com queijo quente	Pão francês (50gr) na chapa ou no grill com queijo.	Diário
17	Panqueca	Sugestão: frango com requeijão cremoso; ricota e azeitona (opção para vegetarianos). Mínimo dois sabores, não podendo ser embutido do tipo presunto, apresuntado, mortadela, etc	Diário
18	Pamonha sal, doce e a moda	Pamonha fresca, feita no dia.	De acordo com a demanda do Campus



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

19	Pastel assado	Massa com recheio de carne moída ou frango desfiado ou queijo. Recheio de no mínimo 50 g e o peso do pastel aproximadamente 100g. No mínimo 2 sabores.	De acordo com a demanda do Campus
20	Rosca Caseira	Rosca caseira assada e pronto para o consumo, com tamanho uniforme de aproximadamente 50 gramas a unidade	De acordo com a demanda do Campus
21	Salada de frutas	Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adição de açúcar. Copo 300ml	Diário
22	Salada de frutas com iogurte e granola	Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adição de açúcar. Adicional de Iogurte, mel ou açúcar mascavo, canela e granola. Pote de 500ml (300ml de fruta e 200ml de acompanhamento)	Diário
23	Sanduíche	pão integral ou francês, salada de alface, tomate, cenoura, hambúrguer, queijo	Diário
24	Sanduíche natural	Pão francês, pão sírio ou pão de forma integral. No mínimo 2 sabores. (Exemplo de recheio: frango com cenoura; alface com tomate e queijo).	De acordo com a demanda de interesse do Campus
25	Suco de polpa de frutas	Copo de 300ml	Diário
26	Suco natural de frutas	Copo de 300ml	Diário
27	Torta Salgada	Assada com recheio de carne moída ou frango desfiado ou algum vegetal como cenoura. Peso de aproximadamente. 100 g. No mínimo 2 sabores.	Diário
28	Vitamina de fruta	Composta por iogurte natural e frutas, com opção de pelo menos 2 frutas (banana, maçã, mamão, manga, abacate) Copo 300ml	Diário
29	Tapioca Simples com manteiga	com ovo; com queijo; carne seca; frango; etc.	Diário



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

- 7.2.** O plano de trabalho deverá ser apresentado por um profissional nutricionista que ficará responsável pela capacitação dos funcionários e visitas de supervisão à cantina para assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao manual de Boas Práticas, conforme Resolução RDC 2016 de 15/09/2004 e outras contidas no Anexo.
- 7.3.** Os sucos naturais, vitaminas, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.
- 7.4.** 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 técnicas culinárias.
- 7.5.** Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.
- 7.6.** A Concessionária tem a liberdade de acrescentar itens ao cardápio mínimo ou quantidade de variedades superior ao disposto, desde que o mínimo listado acima seja respeitado, e, todo e qualquer alimento ofertado em escola pública do ensino básico respeite as legislações vigentes.
- 7.7.** O IF Goiano – Campus Avançado Ipameri poderá cancelar a venda de qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.
- 7.8.** A concessionária deve utilizar as instalações concedidas pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- 7.9.** A cantina se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IF GOIANO.
- 7.10.** Na cantina do IF GOIANO, é expressamente vedado:
- 7.10.1.** utilização de alto falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
 - 7.10.2.** a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
 - 7.10.3.** comercialização de bebidas alcoólicas;
 - 7.10.4.** comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
 - 7.10.5.** comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.
- 7.11.** Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.
- 7.12.** Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches e prestação de serviços não poderão ultrapassar os praticados no mercado.
- 7.13.** Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o IF GOIANO, de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.
- 7.14.** Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 7.15.** Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao IF GOIANO – Campus Avançado Ipameri, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.
- 7.15.1.** Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários.
 - 7.15.2.** Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.



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

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

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

7.16. Os participantes deverão comercializar alimentos que atendam as características de uma alimentação saudável, incluindo preparações diet e light.

7.17. A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório para a cantina, conforme o quadro constante nesse termo.

7.18. Durante os eventos previstos em calendário, onde há vendas pelos alunos, nas quais a arrecadação é convertida para fins estudantis, a Concessionária fica desobrigada das quantidades de variações mínimas estabelecidas acima.

7.19. Excetuando os casos previstos no item 7.18, que tem previsão no calendário escolar, terá exclusividade na comercialização de alimentos nas dependências da Concedente: o Concessionário proveniente deste certame; o Concessionário responsável pelo espaço objeto do Pregão 01/2019, UASG: 155063. A saber, Cantina do Ensino Médio/Técnico/Ensino Superior.

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

7.21. É terminantemente proibido fumar nas áreas internas da cantina.

7.22. Ficará sob responsabilidade da concessionária o controle do acesso dos usuários.

8. DO ARMAZENAMENTO E DISPOSIÇÃO DOS PRODUTOS

8.1. A disposição dos produtos deve obedecer a data de fabricação. Primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS).

8.2. Manter a organização dos alimentos de acordo com o tipo de produto (ex: perecíveis, refrigerados).

8.3. Embalagens devem estar limpas e vedadas.

8.4. Todos os alimentos devem estar adequadamente identificados e protegidos.

8.5. Atentar para os prazos de validade, que devem ser de fácil visualização e conter todas as informações necessárias sobre o produto.

8.5.1. Todos os itens de fabricação própria devem conter informações sobre a data de fabricação e prazo de validade, conforme Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

8.6. Nunca comercializar ou utilizar produtos vencidos.

8.7. Não usar caixas de madeira em nenhuma área.

8.8. Evitar caixas de papelão no estoque, a menos que seja em um local específico para este fim (freezer).

8.9. Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes. Respeitar o espaçamento mínimo necessário que garanta a circulação de ar.

8.10. Proteger os alimentos de fabricação própria com plástico apropriado, de preferência papel filme.



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

8.11. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo refrigerador, respeitar: alimentos prontos para consumo dispostos nas prateleiras superiores; semi- prontos e ou pré-preparados nas prateleiras do meio e o restante, como verduras e legumes nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

9. LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E VIGILÂNCIA

9.1. O Concessionária se encarregará pela manutenção das dependências, efetuando diariamente a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, balcões, pias e de todos os componentes das instalações que integram o objeto da presente da concessão onerosa de uso.

9.2. Os detritos provenientes da cantina deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados do IF GOIANO - CAMPUS AVANÇADO IPAMERI pela CONCESSIONÁRIA.

9.3. Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar periodicamente a detetização e desinfecção completa do espaço físico objeto da concessão onerosa de uso, devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pela Direção do IF GOIANO - CAMPUS AVANÇADO IPAMERI.

9.4. 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.

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

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

- a) os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;
- b) não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros fora da data de validade, ou que não estejam embalados adequadamente;
- c) o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;
- d) os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

9.7. 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.

10. DO ARMAZENAMENTO E DESCARTE DE LIXO/RESÍDUO

10.1. A Concessionária deverá promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pelo IF Goiano - Campus Avançado Ipameri.



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

- 10.2.** As lixeiras deverão ser de material lavável, resistente e com tampas (latas internas deverão ser com pedais). As lixeiras deverão ser revestidas com sacos plásticos próprios, devidamente acondicionados.
- 10.3.** A coleta deverá ser antes que a lixeira esteja repleta.
- 10.4.** As lixeiras devem estar constantemente limpas e higienizadas.
- 10.5.** O responsável pela coleta de lixo deverá fazê-lo com luvas.
- 10.6.** Os óleos e gorduras usados nas frituras, impróprio para uso, deverão ser acondicionados em embalagens próprias e entregues em estabelecimentos para serem reciclados. Em nenhuma hipótese serão jogados na rede de esgoto.
- 10.7.** Deve-se ter especial atenção as normas de segurança contra incêndio, no tocante ao acúmulo de lixo de qualquer espécie.
- 10.8.** A coleta de resíduo será feita pela poder público municipal e a destinação é para o aterro sanitário. No Município de Ipameri não existe associações ou cooperativa que realiza separação dos resíduos recicláveis descartados, assim a concessionária ficará desobrigada de realizar a separação dos resíduos produzidos.

11. DO PAGAMENTO E CONCESSÃO

11.1. A concessionária pagará a cada 30 (trinta) dias, através de depósito bancário em favor do IF Goiano - Campus Avançado Ipameri, EXCLUSIVAMENTE através de GRU - Guia de Recolhimento Único, expedido pela mesma, o preço mensal da concessão de uso, expresso em real e por extenso.

O valor a ser pago pela concessionária, referente à concessão de uso, corresponde ao VALOR GLOBAL TOTAL DE R\$ 257,00 (duzentos e cinquenta e sete reais e setenta reais). Acrescido do valor mínimo de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais), referente à estimativa do consumo de energia da cantina, podendo haver alteração de acordo com o consumo mensal de energia elétrica, sendo de responsabilidade da concessionária o pagamento da diferença dos valores medidos.

11.2. No IF Goiano – Campus Avançado Ipameri o fornecimento de água é feito por poço artesiano, que abastece toda a unidade, incluindo o local da cantina, objeto da concessão de uso, por isso não há como prever a cobrança da água já que não existe o custo de consumo.

11.3. Em caso de divergência do valor escrito, permanecerá o valor por extenso.

11.4. O valor mensal será pago pela Concessionária até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte à utilização do espaço.

11.5. A cópia do comprovante de depósito referente ao pagamento mensal deverá ser remetida ao IF Goiano – Campus Avançado Ipameri, na pessoa do fiscal de contrato, na mesma data em que for efetuada.

11.6. Os pagamentos referentes às competências de Dezembro (vencimento 05/01), Janeiro (vencimento 05/02) e Julho (vencimento 05/08) serão mensurados e cobrados em 50% (cinquenta por cento) do valor da mensalidade contratada junto ao cessionário sendo este um abatimento concedido em razão do período de férias acadêmicas regulamentares do órgão cedente.

11.6.1. O mesmo abatimento poderá ser aplicado também em caso de ocorrência de Greve Parcial, a critério da CEDENTE, única e exclusivamente pelo tempo de sua duração, reconhecido por calendário oficial.

11.6.2. A concessão deste abatimento noutras competências dar-se-á, única e exclusivamente, em detrimento de alterações oficiais no Calendário Acadêmico, no que concerne ao estabelecimento e à divulgação do período de Férias Acadêmicas Regulamentares na instituição.



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

11.6.3. Em caso de Greve Geral, excepcionalmente poderá haver a interrupção ou dispensa do pagamento mensal, única e exclusivamente pelo tempo de sua duração, reconhecido por calendário oficial.

11.7. O valor do aluguel será reajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorridos 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IGP-M do período, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

11.8. Qualquer solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da Concessionária, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativos devidamente fundamentados, a qual será analisada pela Concedente, manifestando concordância ou não com o solicitado.

11.9. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

11.10. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Concedente acarretará a aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

11.11. O Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 60 (sessenta) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

12. DA VISTORIA

12.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 07h30min às 10h30min horas e das 13h30min às 15h30min, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (64) 3491-8400.

12.2. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

12.3. A vistoria é facultativa ao proponente, sendo este, entretanto, responsável pelo teor da respectiva proposta, independentemente da realização da vistoria *in loco*, ou não.

12.4. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

12.5. Toda e qualquer despesa com a visita e vistoria ocorrerá por conta da licitante interessada.

12.6. A licitante não poderão alegar em nenhuma hipótese o desconhecimento dos locais da realização do serviço e suas peculiaridades como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em consequência do presente certame.

12.7. Caso a licitante opte por não realizar a visita/vistoria no local, firmará declaração na qual dispense a necessidade de visita/vistoria, conforme modelo do Anexo IV, assumindo todo e qualquer risco por sua decisão e se comprometendo a prestar fielmente o serviço nos locais de concessão.

12.8. A apresentação do Atestado de Vistoria ou a da Declaração de Dispensa de Vistoria, conforme modelos disponibilizados no Edital serão obrigatórios na fase de habilitação do certame.

12.9. Caso não haja possibilidade de concluir a visita e vistoria técnica no mesmo dia, será continuada no dia seguinte, exceto quando for o último dia antecedente a licitação.

12.10. O atestado de vistoria, modelo constante do Anexo III, devidamente preenchido, deverá assinado pelo servidor responsável pelo acompanhamento.



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

13. DA VIGÊNCIA

13.1. A vigência da concessão onerosa de uso é de 12 meses, podendo ser prorrogada por até 60 (sessenta) meses, por meio de termo aditivo.

14. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

14.1. Observar e seguir as normas de disciplina e de segurança do IF GOIANO – CAMPUS AVANÇADO IPAMERI, através de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.

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

14.3. Providenciar, sem qualquer ônus para o IFGOIANO - CAMPUS AVANÇADO IPAMERI., o registro da firma na junta comercial, 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.

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

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

14.6. Disponibilizar para o público usuário da cantina no mínimo 5 (cinco) jogos de mesas com 4 (quatro) cadeiras cada jogo, sendo cadeiras plásticas.

14.7. Promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pelo IFGOIANO - CAMPUS AVANÇADO IPAMERI.

14.8. Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IFGOIANO - CAMPUS AVANÇADO IPAMERI.

14.9. Fornecer, quando solicitado, pela fiscalização do contrato, a lista atualizada dos produtos comercializados na cantina.

14.10. Devolver o espaço físico, no término do contrato, da forma que recebera.

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

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

14.13. 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 - CAMPUS AVANÇADO IPAMERI,



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

for compelido a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA.

14.14. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IFGOIANO - CAMPUS AVANÇADO IPAMERI, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

14.15. Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo do IF GOIANO - CAMPUS AVANÇADO IPAMERI, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

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

14.17. Fornecer uniforme completo aos seus empregados, inclusive com avental e gorros, luvas de borracha e máscara adequadas às atividades de preparo e distribuição dos alimentos, sendo obrigatório para quem prepara e distribui.

14.18. Manter seus empregados em serviço devidamente uniformizados, limpos e asseados, tanto no aspecto físico como no que diz respeito a vestuário e calçado.

14.19. Manter seus empregados devidamente identificados, por meio do uso de cartão de identificação (crachá), no qual deverão constar nome e função, devendo permanecer com o crachá durante o trabalho.

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

14.21. Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização do IF GOIANO - Campus Avançado Ipameri.

14.22. Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IF Goiano - Campus Avançado Ipameri, nos termos deste Termo de Referência.

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

14.24. Responsabilizar-se por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção da

14.25. 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.

14.26. Responsabilizar-se pela guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da cantina e, não cabendo ao IF Goiano - Campus Avançado Ipameri qualquer ressarcimento por furto ou danos.

14.27. Executar todo e qualquer serviço necessário ao fornecimento de lanches na cantina, atendendo aos princípios da Qualidade, Sanidade, Palatabilidade e Nutrição (com base na Resolução RDC nº

14.28. 216 de 15/09/04 e Portaria 6/99 da ANVISA), do Programa de Alimentação Segura (PAS) do SEBRAE .

14.29. Apresentar, quando solicitado, a relação nominal com respectiva identificação e qualificação dos empregados que trabalharão na execução dos serviços, bem como eventuais substituições, exclusões ou inclusões.

14.30. Informar um e-mail (endereço eletrônico) para receber comunicações e informações da gestão e fiscalização de contratos.



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

14.31. Observar os termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 1, de 19/01/2010, quanto à adoção dos critérios de sustentabilidade ambiental, conforme anexo VII.

15. OBRIGAÇÃO DA CONCEDENTE

15.1. Disponibilizar a infraestrutura física do espaço para a exploração dos serviços de cantina e, conforme metragem do Termo de Referência.

15.2. Entregar o imóvel com todas as instalações elétricas, hidráulicas, piso, teto em condições mínimas de higiene, antes da assinatura do contrato, podendo ser verificado pelos licitantes quando da vistoria do local.

15.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

15.4. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

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

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

16. DAS BENFEITORIAS

16.1. A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, da Concedente e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Concessionária.

16.2. Somente poderão ser removidos pela Concessionária, do espaço objeto dessa concessão onerosa de uso, os bens móveis de sua propriedade, mediante comunicação prévia à Concedente. Somente poderão ser removidos pela Concessionária, do espaço objeto dessa concessão onerosa de uso, os bens móveis de sua propriedade, mediante comunicação prévia à Concedente.

16.3. As benfeitorias constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio da Concedente, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito de retenção, podendo a Concedente, ainda, exigir da Concessionária a reposição do espaço objeto dessa concessão.

16.4. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio da Concedente, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a Concedente exigir da Concessionária a reposição do espaço objeto dessa concessão.

16.5. A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais áreas da instituição.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO



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

17.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

18. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

18.1. A execução dos serviços ora contratados será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da Contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas pela Lei nº 8.666, de 1993.

18.2. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade da Contratada e nem confere à Contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.

18.3. A Concedente se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços ora contratados, prestados em desacordo com o presente Edital e seus Anexos e com o contrato.

18.4. As determinações e as solicitações formuladas pelo representante da Contratante encarregado da fiscalização do contrato deverão ser prontamente atendidas pela Contratada, ou, nesta impossibilidade, justificadas por escrito.

18.5. O fiscal do contrato deverá solicitar a relação nominal com respectiva identificação e qualificação dos empregados que trabalharão na execução dos serviços, bem como eventuais substituições, exclusões ou inclusões.

19. DOS PREÇOS E COBRANÇAS DOS SERVIÇOS PRESTADOS

19.1. Os preços dos serviços a serem comercializados serão obrigatoriamente aqueles apresentados na proposta de preço, que não podem ser superiores aos fixados pela administração, conforme o quadro no Termo de Referência.

19.1.1. A cesta de produtos ofertados pela CONCESSIONÁRIA serão fiscalizados para o cumprimento dos preços apresentados na proposta.

19.2. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação aos serviços e produtos disponibilizados não poderão ultrapassar os praticados por estabelecimentos congêneres no mercado local.

19.3. Os preços praticados pela concessionária para os produtos que não fazem parte dos itens obrigatórios, serão verificados por meio de pesquisa de mercado, com periodicidade semestral.

Os preços dos produtos oferecidos na cantina, deverão estar expostos em quadro próprio, e em lugar visível para os clientes.

19.4. Reajuste dos preços dos produtos e serviços comercializados:

19.4.1. Será permitido reajuste dos serviços ou itens, anualmente, de acordo com IPCA, mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.

19.5. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços de tabela, nem a sua cobrança aparte.

19.6. O pagamento pela prestação dos serviços e venda de produtos será feito pelos usuários/clientes de tais serviços – Servidores públicos, estagiários, empregados de empresas terceirizadas e público em geral.



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

19.7. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de cartões de crédito, débito, além de dinheiro em espécie.

19.8. Se houver interesse da concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o Campus Avançado Ipameri de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

19.9. Nos primeiros 12 meses, o valor máximo permitido a ser cobrado pelos serviços ou itens será o contido na proposta de preços da contratada, por ocasião da participação na licitação.

19.10. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições e padrões legalmente aceitos e estar dentro do prazo de validade.

19.11. A CONCESSIONÁRIA deverá comercializar produtos dentro dos padrões da legislação, assim como manter um estoque de produtos que garantam um atendimento satisfatório a demanda da concedente.

19.12. Nos primeiros 12 meses, o valor máximo permitido a ser cobrado pelos serviços ou itens será o contido na proposta de preços da contratada, por ocasião da participação na licitação.

19.13. Será permitido reajuste dos valores dos serviços ou itens anualmente de acordo com IPC- A, mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.

20. DOS MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

20.1. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como: mesas, cadeiras, armários, estantes e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;

20.2. Todos os materiais e equipamentos devem estar em perfeito estado de funcionamento.

20.3. Os mobiliários, equipamentos e utensílios constantes nas fotos apresentadas no ANEXO II do Edital – Relatório Fotográfico da Cantina são meramente ilustrativas e não fazem parte da Concessão.

21. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES

21.1. Termo de Contrato e Vigência:

21.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura.

21.1.2. O contrato será prorrogado, mediante termo aditivo, a cada 12 meses, até o limite de 60 meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

21.1.2.1. Os serviços foram prestados regularmente;

21.1.2.2. A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária;

21.1.2.3. A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;

21.1.2.4. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE; e

21.1.2.5. A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

21.2. Reajuste dos preços dos serviços prestados aos usuários:

21.2.1. Será permitido reajuste dos serviços ou itens anualmente de acordo com IPCA, mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.



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

21.3. Rescisão de Contrato:

21.3.1. A rescisão do contrato poderá ser:

21.3.1.1. Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;

21.3.1.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a concedente;

21.3.1.3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

21.3.2. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela CONCEDENTE:

21.3.2.1. A inexecução total ou parcial deste contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

21.3.2.2. A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE.

21.3.2.3. A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência.

21.3.2.4. A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração.

21.3.2.5. A ocorrência de qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

21.4. Alterações de Contrato e do reajuste da concessão de uso:

21.4.1. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da contratante, com apresentação das devidas justificativas, sempre por meio de termos aditivos se for o caso.

22. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. A licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução dos serviços, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e de contratar com o IF Goiano, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas neste termo de referência e das demais combinações legais.

22.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

22.2.1. Advertência;

22.2.2. Multa;

22.2.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a dois anos.

22.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.



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

22.3. As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Administração, devidamente justificado.

22.4. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF .

22.5. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22.6. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, o contraditório e a ampla defesa serão assegurados.

23. MEDIDAS ACAUTELADORAS

23.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem 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.

24. DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Não serão cedidos pelo IFGOIANO - CAMPUS AVANÇADO IPAMERI à CONCESSIONÁRIA nenhum móvel, equipamento, utensílio ou máquina.

24.2. O IFGOIANO - CAMPUS AVANÇADO IPAMERI não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina, da CONCESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

24.3. Não será obrigatória a abertura da cantina, nos períodos de férias (janeiro, julho e dezembro), nos finais de semana e feriados, bem como em períodos de greve, quando as atividades letivas estão comprometidas, salvo quando solicitado pela Direção do IFGOIANO – CAMPUS AVANÇADO IPAMERI, com no mínimo de 72 (setenta e duas) horas de antecedência, inclusive fora do horário normal de funcionamento.

24.3.1 O horário de funcionamento da cantina, deverá ser das 06:30 às 22:30 horas, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo do IF Goiano – Campus Avançado Ipameri.

24.4. É vedado à CONCESSIONÁRIA estabelecer parcerias com fornecedores, contrato de exclusividade, que frustrem a diversidade de marcas de produtos oferecidos para a comercialização.

24.5. Não será permitido que o serviço da cantina, seja interrompido, salvo motivo de força maior.

24.6. O espaço para o funcionamento da cantina será supervisionado por fiscal designado pelo Diretor Geral deste IFGOIANO – CAMPUS AVANÇADO IPAMERI.

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

24.8. A Concessionária deverá observar as normas da Resolução – RDC/ANVISA nº. 216, de 15 de setembro de 2004.

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

24.10. É proibida a venda de bebidas alcoólicas e de cigarros.



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

24.11. A mensalidade deverá ser paga através de GRU.

24.12. 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 divulgado pela Fundação Getúlio-Vargas), ou outro índice que venha a substituí-lo, sobre os valores contratados para a concessão de uso do espaço.

24.13. Todas as obrigações, regras e exigências serão aplicadas à cantina da Unidade.

24.14. Informa-se ainda que o IFGOIANO – CAMPUS AVANÇADO IPAMERI, por meio da Lei 11947 DE 16/06/2009, **oferece alimentação diária aos seus discentes através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** .

Ipameri-GO, 10 de Janeiro de 2019

**Vilson Antônio de Amorim
Técnico em Contabilidade
IF Goiano – Campus Ipameri**

Responsável pelo Termo de Referência



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

APROVAÇÃO

Diante da necessidade de aquisição dos serviços previstos, e tendo em vista a justificativa apresentada, **APROVO** o presente Termo de Referência, com todos os seus termos, conforme inciso II, do art. 9º, do Decreto nº 5450/2005.

DECLARAÇÃO

Declaro que o gasto necessário à realização do procedimento licitatório e à consequente contratação, tem adequação orçamentária e financeira com a lei orçamentária anual, assim como compatibilidade com o plano plurianual e com a lei de diretrizes orçamentárias.

Ipameri-GO, 10 de Janeiro de 2020

Rogério Carneiro Machado
Diretor Geral Substituto
IF Goiano – Campus Ipameri



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

APÊNDICE A - PREÇOS MÁXIMOS OBTIDOS POR MÉDIA DE MERCADO

GRUPO 01 – LISTA DE ITENS BÁSICOS DE FORNECIMENTO PARA FINS DE CRITÉRIO DE JULGAMENTO LICITATÓRIO

Item	Descrição do Produto	Informações Específicas do Produto e/ou Ingredientes	Valor máximo estimado R\$
01	Água de coco	Caixinha de 200ml	2,33
02	Água com gás	Garrafa pet 510 ml	2,33
03	Água sem gás	Garrafa pet 510 ml	1,83
04	Bauru/Misto quente	Pão francês (50g) ou de forma, com recheio de presunto (20g), mussarela (20g) e tomate (20g)	5,83
05	Biscoitos caseiros	Pacote com porção de 60gr (aproximadamente 6 unidades). Diversos sabores: fubá; coco; nata e tradicional	4,50
06	Biscoito de queijo	Unidade de 80gr	1,97
07	Bolo simples	Bolo simples, sem cobertura, unidade de 50g. No mínimo 1 sabor. Exemplos: bolo de cenoura, bolo de milho, bolo de mandioca, bolo de laranja, bolo de limão etc.	2,00
08	Café coado	Copo de 80 ml	1,17
09	Café com leite	Copo de 200ml (leite semidesnatado)	1,83
10	Enroladinho de carne moída, frango ou queijo.	Massa assada com recheio de no mínimo 50g e o peso do enroladinho de aproximadamente 100 g. No mínimo 2 sabores.	2,33
11	Esfirra	Massa assada (100gr) com recheio de carne moída e/ou frango desfiado (recheio mínimo de 60gr). No mínimo dois sabores não podendo ser embutido do tipo presunto, apresuntado, mortadela, etc.	4,00
12	Frutas in natura	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas no mínimo 2 tipos de frutas da estação.	3,17
13	Iogurte natural	O iogurte natural deverá ser composto pelos seguintes ingredientes: leite integral e/ou leite integral reconstituído, leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite em pó desnatado e fermento lácteo. Não deve conter conservantes, corantes, estabilizantes, emulsificantes e não deve ser adoçado. A empresa deverá disponibilizar açúcar ou adoçante. 170 ml	4,00
14	Pão de queijo	Unidade de 80gr	2,50



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

15	Pão francês (50g) quente	Pão francês (50gr) na chapa ou no grill com manteiga.	1,22
16	Pão com queijo quente	Pão francês (50gr) na chapa ou no grill com queijo.	4,27
17	Panqueca	Sugestão: frango com requeijão cremoso; ricota e azeitona (opção para vegetarianos). Mínimo dois sabores, não podendo ser embutido do tipo presunto, apresuntado, mortadela, etc	5,27
18	Pamonha sal, doce e a moda	Pamonha fresca, feita no dia.	6,10
19	Pastel assado	Massa com recheio de carne moída ou frango desfiado ou queijo. Recheio de no mínimo 50 g e o peso do pastel aproximadamente 100g. No mínimo 2 sabores.	3,83
20	Rosca Caseira	Rosca caseira assada e pronto para o consumo, com tamanho uniforme de aproximadamente 50 gramas a unidade	1,05
21	Salada de frutas	Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adição de açúcar. Copo 300ml	4,55
22	Salada de frutas com iogurte e granola	Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adição de açúcar. Adicional de Iogurte, mel ou açúcar mascavo, canela e granola. Pote de 500ml (300ml de fruta e 200ml de acompanhamento)	5,90
23	Sanduíche	pão integral ou francês, salada de alface, tomate, cenoura, hambúrguer, queijo	8,00
24	Sanduíche natural	Pão francês, pão sírio ou pão de forma integral. No mínimo 2 sabores. (Exemplo de recheio: frango com cenoura; alface com tomate e queijo).	7,17
25	Suco de polpa de frutas	Copo de 300ml	5,58
26	Suco natural de frutas	Copo de 300ml	5,92



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

27	Torta Salgada	Assada com recheio de carne moída ou frango desfiado ou algum vegetal como cenoura. Peso de aproximadamente. 100 g. No mínimo 2 sabores.	5,50
28	Vitamina de fruta	Composta por iogurte natural e frutas, com opção de pelo menos 2 frutas (banana, maçã, mamão, manga, abacate) Copo 300ml	5,27
29	Tapioca Simples com manteiga	com ovo; com queijo; carne seca; frango; etc.	5,30
Total Geral do Grupo 01			R\$ 114,72

Total Estimado do Grupo 01: R\$ 114,72 (cento e quatorze reais e setenta e dois centavos)



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

ANEXO II – RELATÓRIO FOTOGRÁFICO DA CANTINA

**O relatório fotográfico apresenta-se em arquivo específico anexo ao edital.
OBS: Os mobiliários, equipamentos e utensílios constantes nas fotos apresentadas no Anexo,
são meramente ilustrativas e não fazem parte da Concessão.**



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

ANEXO III - MODELO - ATESTADO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2020 – IF GOIANO

PROCESSO Nº 23732.000014/2019-82

Declaramos para os devidos fins que (NOME DA EMPRESA) _____ inscrita no CNPJ nº _____, representada por _____, portador(a) da Carteira de Identidade RG no _____, Órgão Expedidor _____, CPF no _____, compareceu neste IF Goiano - Campus Avançado Ipameri para visita de vistoria do local das instalações da cantina, e conheceu todos os aspectos do local necessários à elaboração de sua proposta, e atestou as perfeitas condições de iluminação, conforme relatório fotográfico.

Ipameri, ____ de _____ de 2020.

(Responsável)



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

ANEXO IV - MODELO – DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2020 – IF GOIANO

PROCESSO Nº 23732.000014/2019-82

(NOME DA EMPRESA E QUALIFICAÇÃO DA MESMA COM CNPJ, ENDEREÇO, etc), neste ato representada por (REPRESENTANTE DA EMPRESA E QUALIFICAÇÃO DO MESMO, CONSTANDO INCLUSIVE QUAL A FUNÇÃO/CARGO NA EMPRESA), DECLARAMOS que, OPTAMOS por não realizar a visita/visuoria ao(s) local(is) de execução dos serviços, que ASSUMIMOS todo e qualquer risco por esta decisão e NOS COMPROMETEMOS a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais anexos que compõem o processo na modalidade Pregão na forma Eletrônica de nº 01/2020, Processo Administrativo no 23732.000014/2019-82.

Ipameri-GO, ____ de _____ de 2020.

(carimbo e assinatura)



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

ANEXO V - MODELO – CARTA PROPOSTA DA LICITANTE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2020 – IF GOIANO

PROCESSO Nº 23732.000014/2019-82

Prezados Senhores,

Tendo examinado e aceito todos os termos do Edital de Pregão Eletrônico SRP no. 001/2020, apresento a presente proposta para a prestação dos serviços indicados na Planilha de Preços, abaixo, nos moldes requeridos, pelo valor apresentado na Planilha de Preços, já inclusos todos os custos, lucros e encargos fiscais. Caso a proposta seja aceita, comprometo-me:

a) a efetuar a completa prestação de todos os serviços no prazo previsto no Edital, contado a partir da emissão da assinatura do contrato ou da comunicação emitida pela CONTRATANTE; Concordo em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias, contado a partir da data final prevista para sua entrega.

Até a assinatura do Contrato, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

ITEM DESCRIÇÃO V. UNITÁRIO (anexar planilha)

Obs.: valores máximos a serem cobrados na cantina

O valor da taxa de remuneração pela concessão de uso é de R\$ XXXXXX (valor por extenso) mensais, acrescido de R\$ XXXXX (valor por extenso) mensais referente às taxas de custeio de energia elétrica, totalizando R\$ XXXXXXXX (valor por extenso) mensais.

Razão Social: _____
CNPJ/MF: _____
Endereço: _____
Tel/Fax: _____ **Email:** _____
CEP: _____
Cidade: _____ **UF:** _____
Dados do Representante Legal da Empresa:
Nome: _____
RG: _____ **CPF:** _____
Endereço: _____
CEP: _____ **Cidade:** _____ **UF:** _____
Cargo/Função: _____

ASSINATURA

Nome do Representante Legal da Empresa



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

ANEXO VI - MODELO – MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2020 – IF GOIANO

PROCESSO Nº 23732.000014/2019-82

MINUTA TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA CANTINA

MINUTA DO TERMO DE
CONTRATO DE CONCESSÃO DE
USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA
CANTINA Nº 001/2019, QUE
FAZEM ENTRE SI O(A)
INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA GOIANO
-CAMPUS AVANÇADO IPAMERI E
A EMPRESA

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Avançado Ipameri, localizado na Avenida Vereador José Benevenuto, Qd. 11, S/n, Setor Universitário, Ipameri-GO, CEP: 75780-000, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10651417/0008-44, neste ato representado pela Diretora Juliana Cristina Fernandes da Costa, nomeado pela Portaria nº 1076 de 02 de agosto de 2016, publicada no DOU em 03 de agosto de 2016, inscrito(a) no CPF nº 043.075.946-06, portador(a) da Carteira de Identidade nº 10128446 SSP/MG, doravante denominada CONCEDENTE, e do outro lado,o(a)....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº....., sediado(a) na....., cep .
....., setor, em, doravante designada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o)....., e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 23732.000014/2019-82 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão – Sistema de Registro de



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

preços nº/2020 – UASG 155063, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1 CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a concessão de uso de espaço físico para exploração de uso da cantina e reprografia para o atendimento de alunos, professores, servidores e comunidade em geral do Campus Avançado Ipameri do IF Goiano que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital e seus anexos, do Pregão Eletrônico Nº 001/2019, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – CARACTERÍSTICAS DO ESPAÇO FÍSICO

2.1 O espaço físico destinado à concessão de uso, para exploração dos serviços de cantina, localizada na Sede do IF GOIANO – CAMPUS AVANÇADO IPAMERI, está em bom estado de conservação, compreendendo uma área total de 71,43 m² (setenta e um vírgula quarenta e três oito metros quadrados).

3 CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em / /, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 3.1.1** Os serviços foram prestados regularmente;
- 3.1.2** A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária;
- 3.1.3** A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;
- 3.1.4** O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE;
- 3.1.5** A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação e manifeste expressamente interesse na prorrogação; e
- 3.1.6** A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante a celebração de termo aditivo.

4 CLÁUSULA QUARTA – DESCRIÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS

4.1. Os preços dos serviços a serem comercializados serão obrigatoriamente aqueles apresentados na proposta de preço, que não podem ser superiores aos fixados pela administração, conforme item do Termo de Referência.



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

4.2.Itens básicos:

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO	FREQUÊNCIA DA
		PRODUTO INGREDIENTES	E/OU OFERTA
1	Café coado	Copo de 180 ml	Diário

2	Café com leite	Copo de 180ml (leite semidesnatado)	Diário
3	Leite quente com chocolate	Copo de 180ml (desnatado ou semidesnatado)	Diário
4	Água com gás	Garrafa pet 510 ml	Diário
5	Água sem gás	Garrafa pet 510 ml	Diário
6	Água de coco	Caixinha de 200ml	Diário
7	Vitaminas de frutas	Copo de 300ml	Diário
8	Suco natural de frutas	Copo de 300ml	Diário
9	Suco de polpa de frutas	Copo de 300ml	Diário
10	Iogurte natural	Copo de 170 g	Diário
11	Iogurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	Garrafa 180ml	Diário
12	Pão quente	Pão francês (50gr) com manteiga	Diário
13	Sanduíche natural	Pão de forma tradicional, pão sírio ou pão integral. No mínimo dois sabores	Diário
14	Pão de queijo	Unidade de 80gr	Diário
15	Esfirra	Massa assada (100gr) com recheio de carne moída e/ou frango desfiado (recheio mínimo de 60gr). No mínimo dois sabores não podendo ser embutido do tipo presunto, apresuntado, mortadela, etc.	Diário
16	Pastel assado	Massa assada (100gr), com recheio de frango desfiado e/ou carne (recheio mínimo de 60gr). No mínimo dois sabores não podendo ser embutido do tipo presunto, apresuntado, mortadela, etc.	Diário
17	Salada de frutas	Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adição de açúcar. Copo 300ml	De acordo com a demanda do Campus
18	Salada de frutas com iogurte e granola	Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adição de açúcar. Adicional de Iogurte, mel ou açúcar mascavo, canela e granola. Pote de 500ml	De acordo com a demanda do Campus

		(300ml de fruta e 200ml de acompanhamento)	
19	Açaí com banana e granola	Pote de 400 g: açaí (300gr), banana (50gr) e granola (50gr)	De acordo com a demanda do Campus
20	Frutas in natura	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas no mínimo 2 tipos de frutas da estação. Podendo ser: maçã, banana, ameixa, pêsego, pêra, goiaba, mexerica, caqui, dentre outros.	Diário
21	Biscoitos caseiros	Pacote com porção de 60gr (aproximadamente 6 unidades). Diversos sabores: fubá; coco; nata e tradicional	Diário
22	Biscoito salgado integral	Pacote com porção de 60gr (aproximadamente 6 unidades)	Diário

23	Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá com coco; cenoura; laranja; formigueiro; mesclado com chocolate; chocolate e outros. Fatia de 100gr	De acordo com a demanda de interesse do Campus
24	Barra de cereal	Unidade de 25gr – 35gr	Diário
25	Picolé de frutas	Unidade de 50gr – 60 gr, sabores diversos de frutas: uva; limão; cajá; morango; coco, dentre outros.	Diário
26	Panqueca	Sugestão: frango com requeijão cremoso; ricota e azeitona (opção para vegetarianos). Mínimo dois sabores, não podendo ser embutido do tipo presunto, apresuntado, mortadela, etc.	Diário
27	Tapioca	Simple com manteiga; com ovo; com queijo. Mínimo 2 sabores.	Diário

4.2 A concedente deverá avaliar e emitir parecer, anualmente, referente ao pedido de reajuste das tabelas de preços, considerando os preços praticados no mercado da região, não podendo ser superior ao índice IPCA A&B (Índice de Preços ao Consumidor Amplo –Alimentação e Bebidas – Alimentação fora do domicílio), do período.

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

4.4 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 técnicas culinárias.

4.5 Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.

4.6 A CONCESSIONÁRIA poderá vender outros produtos não constantes do “Cardápio” e que estejam relacionados a atividade-fim, desde que estejam com os preços praticados no mercado local e com prévia avaliação e parecer escrito da concedente.

4.7 A CONCESSIONÁRIA poderá fazer entrega de lanches e bebidas nas salas e departamentos para os servidores e terceirizados, assim como manter canal de pedidos online via watzap.

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

4.9 A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pelo IF GOIANO CAMPUS AVANÇADO IPAMERI exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

4.10 A cantina se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IF GOIANO.

4.11 Na cantina é expressamente vedado:

- a) utilização de alto-falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas ou rotina da fazenda;
- b) a guarda ou depósito de produtos infamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) comercialização de bebidas alcoólicas;
- d) comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

4.12 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados e atualizados em quadro ou mural, em local visível a todos.

4.13 Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches e prestação de serviços não poderão ultrapassar os praticados no mercado.

4.14 Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o IF GOIANO de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

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

4.16 A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IF GOIANO.

4.17 A limpeza, conservação e vigilância são aquelas previstas no termo de referência, anexo do Edital.

4.18 Os materiais e equipamentos necessário para o funcionamento da Cantina serão na forma prevista no termo de referência anexo do Edital.

5 CLÁUSULA QUINTA–DOS FUNCIONÁRIOS DA CONCESSIONÁRIA

5.1 Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao IF GOIANO, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.

5.2 Para o credenciamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar (por e-mail ou via protocolo do Campus) cópia da ficha de identificação ou contrato de trabalho com o funcionário e cópia de documento com foto destinada ao gestor ou fiscal do contrato.

5.3 Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários.

5.4 Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.

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

5.5 A CONCESSIONÁRIA zelarà para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios da boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pelo IF GOIANO, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer funcionário que julgar conveniente sem que isso acarrete qualquer vínculo empregatício com o IFGOIANO.

5.6 Identificar os empregados mediante crachás e/ou uniforme que demonstre o vínculo com a CONCESSIONÁRIA.

5.7.A CONCESSIONÁRIA deverá ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do serviço, tais como: salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

5.8 Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local, objeto da presente concessão, devendo, a mesma, antes do término do prazo deste contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.

5.9 Apresentar nome completo e telefone do Responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será o representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual e recebimento de quaisquer documentos encaminhados pela CONCEDENTE, no horário de funcionamento da concessão. Na ausência devida ser substituído por empregado, que assumira esta responsabilidade;

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

521 A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir, e fazer com que se cumpram, por seus funcionários ou prepostos, os dispositivos legais vigentes relativos a atividade desenvolvida na “cantina” e as normas de proteção e defesa do consumidor (Lei nº 8.078, de 11/09/90 e legislação subsequente), e ainda a Lei Estadual nº 19.232, de 16 de março de 2016 conhecida como “Lei do troco”.

5.22 Ficará sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o controle do acesso dos usuários.

6. CLÁUSULA SEXTA–DO PREÇO DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

6.1 O valor cobrado para a presente concessão onerosa de uso de espaço para funcionamento do serviço de Cantina será fixo, no valor de R\$ 257,00 (duzentos e cinquenta e sete reais) a título do uso do espaço físico.

6.2 As demais condições e informações encontram-se definidas no Edital e seus anexos.

7. CLÁUSULA SÉTIMA –PAGAMENTO

7.1 O valor mensal será pago pela CONCESSIONÁRIA até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte à utilização do espaço através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada na sala da Unidade de Contratos e Convênios Campus Avançado Ipameri.

7.2 As condições de pagamento da **Concessão** e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital e seus anexos.

8 CLÁUSULA OITAVA– REAJUSTE DO VALOR DA CONCESSÃO DE USO

8.1 Os valores pagos para a concessão de uso sofrerão reajustes anualmente pelo IGP-M (Índice Geral de Preço de Mercado).

8.2 As demais condições e informações encontram-se definidas no Edital e seus anexos.

8.3 Será permitido reajuste dos valores dos serviços ou itens anualmente de acordo com IPCA A&B (Índice de Preços ao Consumidor Amplo – Alimentação e Bebidas – Alimentação fora do domicílio), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.

9 CLÁUSULA NONA – REGIME DE EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO

9.1 O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONCESSIONÁRIA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONCEDENTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

10.1 As obrigações da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVA E POR INADIMPLEMENTO

11.1 As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11.2 As sanções relacionadas ao inadimplemento do contrato são aquelas previstas no Edital.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– RESCISÃO

12.1 As causas de rescisão do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA–ALTERAÇÕES

13.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993 e demais condições previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA– DOS CASOS OMISSOS

14.1 Os casos omissos serão decididos pela CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA–PUBLICAÇÃO

15.1 Incumbirá à CONCEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA–FORO

16.1 O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Goiânia-GO - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Ipameri-GO, de de 2020.

Representante legal da CONCEDENTE

Representante legal da CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

Nome: CPF:

Nome: CPF:

ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2020 – IF GOIANO

PROCESSO Nº 23732.000014/2019-82

(NOME DA EMPRESA) inscrita no CNPJ nº , por intermédio de seu representante legal o(a)Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº Órgão Expedidor ,e do CPF nº , 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)

**ANEXO VIII - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ARTIGO 3º
DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2020 – IF GOIANO

PROCESSO Nº 23732.000014/2019-82

(NOME DA EMPRESA) inscrita no CNPJ/CPF nº , por intermédio de seu representante legal o(a)Sr (a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº , Órgão Expedidor , e do CPF nº , DECLARA, para fins do disposto no inciso V, da art. 27, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não 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)

Nome, identificação (RG) e assinatura do responsável.

ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2020 – IF GOIANO

PROCESSO Nº 23732.000014/2019-82

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado Licitante, para fins do disposto no Edital Pregão Eletrônico nº. 001/2020 declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta apresentada para participar do Edital de Pregão Eletrônico nº. 001/2020 foi elaborada de maneira independente pelo (Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Edital de Pregão Eletrônico nº. 001/2020, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Edital de Pregão Eletrônico nº. 001/2020 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Edital de Pregão Eletrônico nº. 001/2020 quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Edital de Pregão Eletrônico nº. 001/2020 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (Pregão Eletrônico nº. 001/2020) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Edital de Pregão Eletrônico nº. 001/2020 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Instituto Federal Goiano 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.

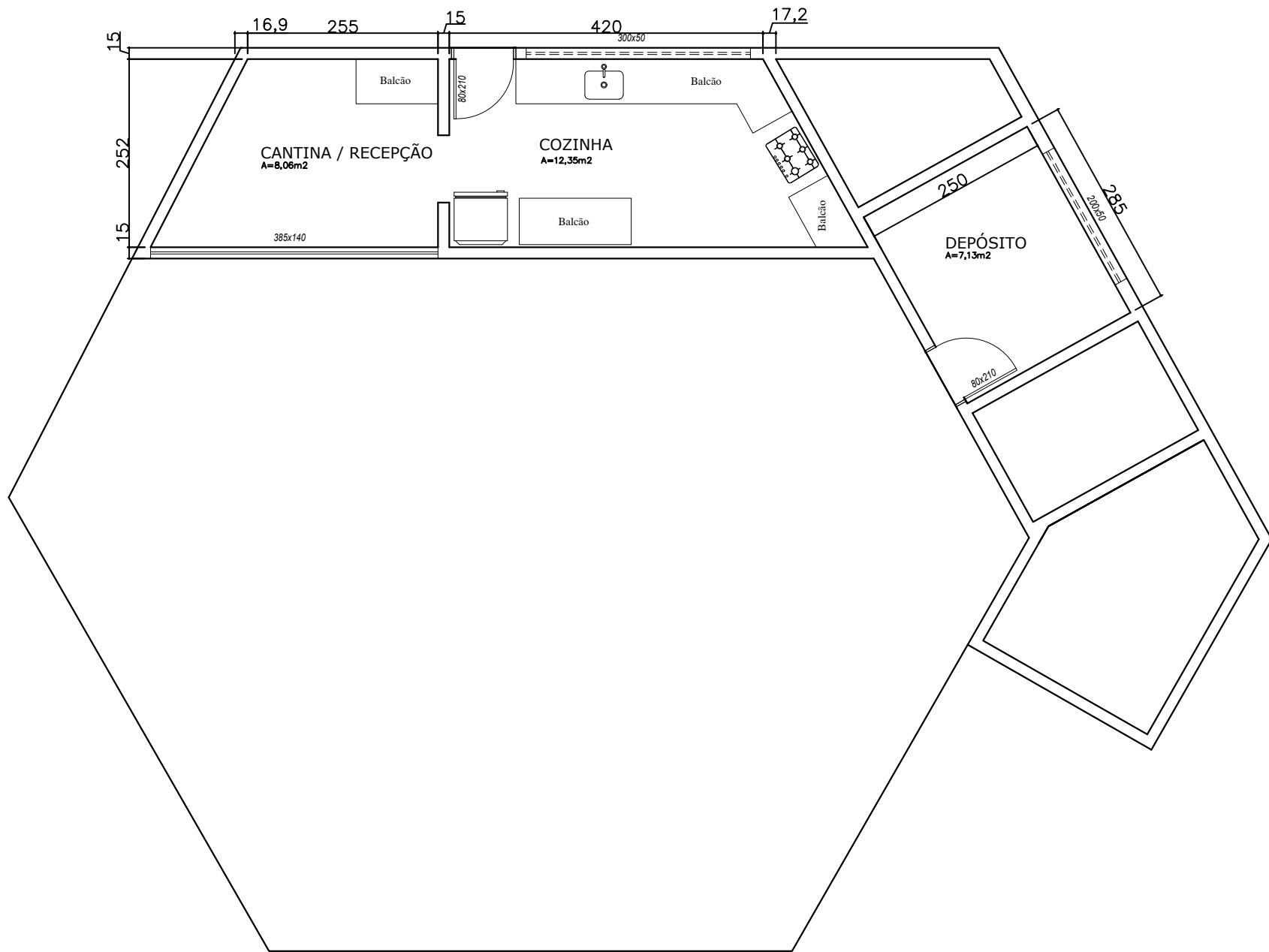
_____, em ____ de _____ de _____

ANEXO IX – RESOLUÇÃO RESOLUÇÃO - RDC Nº 16, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2020 – IF GOIANO

PROCESSO Nº 23732.000014/2019-82

O documento encontra-se em arquivo específico anexo ao edital.



PLANTA BAIXA

ESC.: S/ESC.





com
som
com





comV
som
com



com
som
com









com VO
some
com



RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



Fachada



Fachada



Atendimento



Atendimento



Cozinha



Cozinha



Depósito



Entrada



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

Parecer nº 1/2019 - CPO-UR/GPOAF-UR/DAP-UR/DG-URT/CMPURT/IFGOIANO

PARECER TÉCNICO 01/2019

1. SOLICITANTE:

IF Goiano - Campus Urutaí

2. PROPRIETÁRIO:

IF Goiano – Unidade Ipameri

3. OBJETO DA AVALIAÇÃO:

3.1 Tipo do Bem:

Imóvel rural servindo como estabelecimento comercial para fornecimento de alimentos para público interno do IF Goiano – Unidade Ipameri, definido como Cantina para os Cursos Técnicos.

3.2 Descrição Sumária do Bem:

Endereço: Rua Vereador José B. Filho, nº.0, Setor Universitário, Vila Nilsa, Ipameri/GO, CEP:75.780-970
Área construída total (m²): 71,43

Ambientes: Recepção, Cozinha, Área de Convivência, Depósito e DML.

Executado em alvenaria, cobertura em estrutura metálica com telhas cerâmicas tipo plan, laje em concreto armado, esquadrias em chapa de aço, bancadas em ardósia polida, piso em cerâmica, cerâmica nas paredes da cozinha e recepção, pintura em latex PVA sobre emassamento, calçada de proteção em concreto com 80cm de largura, esgoto com fossa e sumidouro e luminárias tipo calha com lâmpada fluorescentes tubulares.

4. FINALIDADE DO PARECER TÉCNICO:

LPA levantamento patrimonial.

5. OBJETIVO DO PARECER TÉCNICO:

Determinação dos valores de mercado.

6. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO BEM AVALIANDO:

Período da vistoria: 19/02/2019.

Vistoria feita in-loco.

7. DIAGNÓSTICO DO MERCADO:

- a) liquidez: LIQUIDEZ NORMAL;
- b) desempenho de mercado: NORMAL;
- c) número de ofertas: BAIXO;
- d) absorção pelo mercado: LENTO;
- e) público alvo para absorção do bem: COMERCIANTES;

8. PESQUISA DOS DADOS:

Período de pesquisa: de 20/02/2019

Pesquisa dos dados: Os dados foram retirados de custos do mercado de construção da cidade de Ipameri, e considerando um índice de depreciação do imóvel de 0,40.

9. RESULTADO DA AVALIAÇÃO E DATA DE REFERÊNCIA:

Valor de Mercado:

RS25.714,80 (vinte e cinco mil e setecentos e quatorze reais e oitenta centavos);

Valor referência para aluguel mensal: R\$257,00 (duzentos e cinquenta e sete reais);

Data Referência: 20/02/2019.

10. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES:

O valor do lote não foi considerado por se tratar de uma instituição pública onde a obra foi executada na área do IF Goiano – Unidade Ipameri sem nenhum custo efetivo.

11. PROFISSIONAL RESPONSÁVEL:

Diogo Resende Vieira

Engenheiro Civil

Crea 13266/D-GO

12. LOCAL E DATA DO PARECER TÉCNICO:

Urutaí, 20 de fevereiro de 2019.

13. ANEXOS:

a) Relatório Fotográfico;

(Assinado Eletronicamente)

Diogo Resende Vieira
ENGENHEIRO-AREA

Documento assinado eletronicamente por:

- **Diogo Resende Vieira, ENGENHEIRO-AREA**, em 25/02/2019 10:12:19.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/02/2019. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifgoiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 39397

Código de Autenticação: 19fb13fed9



INSTITUTO FEDERAL GOIANO

Campus Urutaí

Rodovia Geraldo Silva Nascimento, Km 2,5, Zona Rural, None, URUTAÍ / GO, CEP 75790-000

(64) 3465-1900

















MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO
CAMPUS AVANÇADO IPAMERI
ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

ANEXO X

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2019 – IF GOIANO (Processo Administrativo nº 23732.000014/2019-82)

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 nº. 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 nº. 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 nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

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

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 01 – 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:

2.2 Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;

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

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

2.3 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.

2.4 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.

2.5 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.

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

2.7 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.

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

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

2.10 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.

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

2.12 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.

2.13 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.

2.14 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos ?in natura?, produtos semi preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

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

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

- 2.17 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.
- 2.18 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.
- 2.19 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. LAVARAS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989. 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.
- 3.6 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.
- 3.7 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.
- 3.8 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
- 3.9 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.
- 3.10 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.
- 3.11 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.
- 3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO-RDC nº. 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta RESOLUÇÃO.
- 3.13 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 Coletivo
- 3.14 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.

- 3.15 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº. 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.
- 3.16 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev.4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.
- 3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.
- 3.18 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, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
- 4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.
- 4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.
- 4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

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

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

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

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

4.2 Higienização DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

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

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

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

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

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

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

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

4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

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

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

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

4.4 Abastecimento de água

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

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

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

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

4.5 manejo dos resíduos:

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

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

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

4.6 Manipuladores:

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens

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

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

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

das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

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

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

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

4.8 PREPARAÇÃO do alimento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.9 Armazenamento e Transporte do Alimento PREPARADO

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

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

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

4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado

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

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

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

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

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

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

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

4.11 Documentação e Registro

4.12 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.

4.12.1 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência 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.

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

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

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

4.12.4 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.

4.12.5 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.

4.12.6 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.

4.12.7 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a freqüência 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 freqüência 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.