



EDITAL

Pregão Eletrônico nº 01/2022

Ifes - Campus Barra de São Francisco

Pregão Eletrônico nº 01/2022		Data de abertura: 28/03/2022 às 09h	
		No sítio: https://www.gov.br/compras/pt-br/	
23543.000913/2020-81	SRP? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não	Exclusiva ME/EPP? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não	Reserva de quota ME/EPP? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Objeto: Concessão onerosa de uso de espaço físico, pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco, visando à instalação de uma Cantina (venda de lanches e almoço) para atender as demandas de alunos, servidores e visitantes.		Decreto 7.174? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não	Margem de preferência? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Valor máximo global aceitável	Modo de Disputa:	Vistoria?	Amostra/Demonstração?
R\$ 73,28	“Aberto”	<input type="checkbox"/> Obrigatória	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Prazo para envio da proposta reajustada:		<input checked="" type="checkbox"/> Facultativa	
02 horas (duas horas) após a convocação do pregoeiro		<input type="checkbox"/> Não se aplica	
Pedidos de esclarecimentos / impugnações			
Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública para o e-mail: clc.bsf@ifes.edu.br			
Documentação de habilitação (Veja item 09 do Edital para listagem completa da documentação exigida)			
Acompanhe as sessões públicas dos Pregões do Ifes Campus Barra de São Francisco pelo endereço https://www.gov.br/compras/pt-br/ , selecionando as opções Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG “158886” . O edital e outros anexos estão disponíveis para download no “Compras Governamentais” (ComprasNet > Número da licitação: 012022 > Cód. UASG (Unid. de Compra) – Clicar em Selecionar Código da UASG (Unid. de Compra) 158886 > Selecionar > Ok) e também no SIPAC - Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos (ifes.edu.br) , buscar tipo de documento “Edital” Clicar em visualizar documento)			

Senhores Licitantes,

As ações/orientações seguintes têm o objetivo de evitar problemas no decorrer do certame.

Antes do início do Pregão:

- **Ler todo o edital e anexos com calma e atenção**, antes da data marcada para abertura do pregão.
- Caso tenha dúvidas, solicite esclarecimento no tempo certo conforme disposto no edital;
- Registrar com calma e atenção, no sistema do [Compras.gov.br](https://www.gov.br/compras), o **valor ofertado**, bem como demais informações necessárias antes da data marcada para abertura.
- Conferir antes da data da abertura se o valor e informações registradas estão corretos.
- Declarações, atestados, informações e documentos de habilitação que não estejam no SICAF devem ser anexados juntamente com a proposta até a data de abertura da licitação.
- Verifique a situação de documentos de habilitação para, pelo menos, a data prevista de início do pregão.
- Nos termos da Instrução Normativa nº 03, de 26 de abril de 2018, é necessário que todos os documentos estejam carregados no SICAF, portanto, solicitamos que verifiquem antecipadamente a situação cadastral e possível ausência de upload de arquivos, providenciando-os o mais breve possível.
- Após o início da sessão pública, não será permitido a inclusão de documentos novos de habilitação. Somente será permitido o envio de documentos complementares, conforme Decreto 10.024/19.

Durante a sessão do Pregão:

- Observar as mensagens emitidas pelo pregoeiro e sistema;
- **Registrar os lances com calma e atenção;**
- Manter-se conectado durante toda sessão e observar os prazos de suspensão do pregão e reinício do mesmo, quando for o caso;
- Quando a empresa for questionada, registrar no chat o mais breve possível, mesmo que seja solicitação de mais tempo para a resposta.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO**

Rodovia ES 320, km 118, Zona Rural, Valão Fundo – Barra de São Francisco – ES, CEP 29.800-000
(27) 3083-4500

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022

(Processo Administrativo nº 23543.000913/2020-81)

O Instituto Federal do Espírito Santo - Ifes, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008, mediante o Pregoeiro designado pela Portaria nº 53, de 08 de fevereiro de 2022, torna público para conhecimento dos interessados que, através do site eletrônico www.gov.br/compras, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL (por grupo de itens)**, pelo modo de disputa **ABERTO**, sob o regime de Empreitada por Preço Global, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, constantes do Processo Eletrônico nº **23543.000913/2020-81**.

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

Data da sessão: 28/03/2022

Horário: 09:00

UASG: 158886

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras/pt-br/

1 – DO OBJETO

1.1 A presente Licitação tem por objeto selecionar propostas, objetivando a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO** pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco, visando à instalação de uma cantina (venda de lanches e almoço) para atender as demandas dos alunos, servidores e visitantes, conforme especificações constantes neste edital, bem como os seus anexos.

1.2. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO DE ITENS** que formam a cesta de produtos que compreende o cardápio mínimo diário, observadas as exigências contidas neste edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.3. Deverá ser observado o preço máximo por item, para efeito de classificação da proposta, que obedecerá aos critérios e valores apresentados no **Item 10 do Termo de Referência**.

1.4. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante deste Edital e o descrito no site www.gov.br/compras, no “SIASG” ou na Nota de Empenho, prevalecerá, sempre, a descrição deste Edital.

2 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. Não haverá, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo Campus Barra de São Francisco, despesa decorrente da execução do objeto deste Pregão.

2.2. O contrato de concessão de uso de área não será custeado com recursos do Orçamento Geral da União, mas, sim, com receitas obtidas pela cessionária em função da prestação dos serviços de Cantina.

3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4 - DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.2 Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.2.8 instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)

4.2.8.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

4.3 Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4 Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5 Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.5.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.5.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.5.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.5.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

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

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

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

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

5 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

6 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 Valor global por item;

6.1.2 Descrição detalhada do objeto, conforme especificações previstas no Termo de Referência.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Licitante. E, serão desclassificadas as propostas que identifiquem a licitante antes do encerramento da etapa de lances.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

6.3.1 A Licitante deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.4 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

6.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 -TCU-Plenário);

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

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

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

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

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**Aberto**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações;

7.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública;

7.11 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

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

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

7.18 O Critério de julgamento adotado será o **Menor Preço Global (por Grupo de itens)**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, 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.

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

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

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

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

7.25 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

7.26.1 no país;

7.26.2 por empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 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.

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

8 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para

concessão neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9 - DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF.

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

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

9.1.2 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.7 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8 Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

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

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

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

9.9 Regularidade fiscal e trabalhista:

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10 Qualificação Econômico-Financeira.

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

9.10.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

9.10.2.2 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.3 é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.10.2.4 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971,

ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.10.3 A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}};$$

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

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

9.10.4 As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de **10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11 Qualificação Técnica

9.11.1 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a aptidão do licitante para o desempenho de comercialização e/ou fornecimento e/ou preparo de gêneros alimentícios em geral.

9.11.1.1 O(s) atestado(s) deverá(rão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.11.1.2 O licitante disponibilizará, somente quando solicitado pelo Pregoeiro na forma de diligência, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados na fase de habilitação, cópia(s) do(s) contrato(s) que deu(ram) suporte à contratação e suas alterações, notas fiscais, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, bem como quaisquer outros documentos que o Pregoeiro julgar necessários, de modo a sustentar sua análise e julgamento, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela concedente.

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

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

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

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

9.15 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

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

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

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

9.20. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.20.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

10 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

10.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

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

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

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

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

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

11 - DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

12 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15 - DO TERMO DE CONCESSÃO

15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a concessão, será firmado Termo de Concessão (Anexo IV deste Edital).

15.2 O adjudicatário terá o prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Concessão, sob pena de decair do direito, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Concessão, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de **até 10(dez) dias uteis**, a contar da data de seu recebimento.

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

15.3 O prazo de vigência da concessão é de **12(doze) meses** prorrogável conforme previsão no termo de concessão ou no termo de referência.

17 - DO REAJUSTAMENTO

17.1 Conforme estabelecido na Cláusula Quinta da Minuta do Termo de Concessão (Anexo IV deste edital).

18 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1 Nos termos do artigo 67, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, a fiscalização da execução do termo de concessão será realizada por servidor(es) nomeado(s), o(s) qual(is) deverá(ão) monitorar o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida e anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinarão o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

18.2 A Adjudicatária deverá indicar um preposto para, se aceito pelo Ifes, representá-la na execução do termo de concessão.

18.2.1 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

18.3 Nos termos da Lei nº 8.666/1993, constituirá documento de autorização para a execução dos serviços o termo de concessão assinado.

19 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

19.1 As obrigações da Concedente e da Concessionária são as estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

20 - DO PAGAMENTO

20.1. O pagamento será feito de acordo com os prazos e condições estabelecidas na Cláusula Quarta da Minuta de Termo de Concessão (Anexo IV deste Edital).

21 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

21.1.1 não assinar o termo de concessão ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

21.1.2 não assinar o termo de concessão, quando cabível;

21.1.3 apresentar documentação falsa;

21.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.6 não mantiver a proposta;

21.1.7 cometer fraude fiscal;

21.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

21.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

21.3 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.3.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da concessão;

21.3.2 Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

21.3.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

21.3.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

21.3.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.6 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

21.7 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.8 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

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

21.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.13 As sanções por atos praticados no decorrer da concessão estão previstas no Termo de Referência.

22 – DA VISTORIA AO LOCAL DE EXECUÇÃO DO OBJETO

22.1. **A realização da vistoria é facultativa.** Sendo assim, os licitantes que não a realizarem devem firmar declaração de que não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais

pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste pregão (Anexo VI deste Edital). As regras acerca da vistoria técnica são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

23 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

23.8 O Edital também poderá ser acessado, na íntegra, através de requisição para o e-mail clc.bsf@ifes.edu.br, ou pelo site Ifes <https://saofrancisco.ifes.edu.br/index.php/licitacoes-e-contratos?start=1>

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

- a) Anexo I – Termo de Referência;
 - Adendo I - Lista mínima de produtos (Preços Máximos)
 - Adendo II - Quadro geral da população do Campus BSF
- b) Anexo II – Modelo de Carta Proposta;
- c) Anexo III – Modelo de Planilha de Preços Unitários Máximos;
- d) Anexo IV – Minuta de Termo de Concessão;
- e) Anexo V – Modelo de Declaração de Vistoria;
- f) Anexo VI – Modelo de Declaração de não Usufruto de Vistoria;
- g) Anexo VII – Modelo Declaração de Sustentabilidade Ambiental;
- h) Anexo VIII – Termo de Retirada de Edital.
- i) Anexo IX – Estudos Técnicos Preliminares - ETP

Barra de São Francisco - ES, 24 de fevereiro de 2022.

Leonardo de Miranda Siqueira
Diretor-Geral
Portaria nº 1.988, de 22 de Novembro de 2021

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco, visando à instalação de uma cantina (venda de lanches e almoço) por meio de Concessão de Espaço Físico para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes.

1.2. O espaço destinado à concessão de uso corresponde a aproximadamente 22,75 m², com valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), de R\$ 650,00 (seiscentos e cinquenta reais), incluídos o consumo de água e energia utilizados.

1.3. A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo “menor preço” de refeição, sob o regime de Empreitada por Preço Global “MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO DE ITENS”, a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei nº 8.666/93, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes.

1.4. O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no parecer Plenário nº 01/2016/CNUDecorCGU/AGU, sendo, portanto, enquadrado como serviço comum para fins do disposto no § 1º do art. 2º do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação faz parte de um conjunto de medidas para complementar o atendimento das demandas acadêmicas e melhorar a qualidade da oferta de ensino do Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco.

2.2. A concessão de espaço para instalação da cantina, justifica-se para que seja proporcionado aos nossos alunos, servidores e visitantes a oferta de alimentação durante sua permanência na instituição. Atualmente o campus não possui local para aquisição de lanches e refeições, resultando em um ambiente escolar incompleto com relação à alimentação.

2.3. No Ifes campus Barra de São Francisco, situado na Rodovia ES, 320 – km 118, Zona Rural – Valão Fundo – Barra de São Francisco-ES, circulam aproximadamente 460 (quatrocentos e sessenta) pessoas diariamente, e por necessidade e conveniência, é importante que neste local exista um espaço destinado à alimentação deste público.

2.4. Como forma de proporcionar acesso a estes serviços a Administração destinou uma área de 22,75 m² para a exploração de serviços descritos nesta ETP.

2.5. É preciso levar em consideração que as instalações do Campus se encontram em um local distante 7 (sete) quilômetros da área urbana de Barra de São Francisco, sem opções de restaurantes e lanchonetes próximos. Além disso, o Instituto oferta cursos que demandam que o estudante realize atividades em horário integral, existindo ainda estudantes menores de idade aos quais não é permitida a saída da Instituição durante as atividades letivas obrigatórias. Desta forma, faz-se necessária a instalação de um local que oferte alimentação de qualidade aos usuários do Ifes campus Barra de São Francisco.

3. OBJETIVO

3.1. O primeiro objetivo da concessão é o de garantir a oferta de refeições com preços/custos acessíveis, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade escolar e visitantes do Ifes, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica.

3.2. O segundo objetivo da implantação da cantina é complementar as necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica durante o tempo em que se fizerem presentes no Campus.

4. LOCALIZAÇÃO E ÁREA

4.1. Área Total: 22,75 m². Localizada no prédio do Instituto federal de Educação, Ciência e Tecnologia do espírito Santo – Campus Barra de São Francisco, localizada à Rodovia ES 320 - KM 118 - Zona Rural, Três Vendas/Valão Fundo, Barra de São Francisco – ES. CEP: 29800-000

5. USUÁRIOS

5.1. Durante o período letivo, a população do Campus Barra de São Francisco prevista é de aproximadamente 462 (quatrocentos e sessenta e duas) pessoas diariamente, entre segunda e sexta-feira, entre alunos, servidores e terceirizados, conforme estimativa do Adendo II.

6. CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

6.1. A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de lanches e refeições, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e distribuição de refeições.

6.2. O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes a produção e pessoal sejam de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

6.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter, na área destinada à cantina do Campus Barra de São Francisco, pessoal necessário para comercialização, distribuição de alimentos, higiene de equipamentos e utensílios da área concedida.

6.4. A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará por todo o lixo gerado, inclusive os decorrentes do consumo dos alimentos que comercializar, desde o recolhimento até a destinação, colocando-o no ponto de coleta de lixo utilizado pelo Campus.

6.5. A prestação de serviços de fornecimento de alimentação, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição, deverá estar de acordo com:

6.5.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

6.5.2. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela na instalação CONCEDIDA, bem como fornecimento do material de limpeza do tipo: detergente, álcool, panos descartáveis de limpeza, etc;

6.5.3. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, preferencialmente em material plástico ou equivalente, equipamentos e utensílios para a cantina do Campus Barra de São Francisco;

6.5.4. Fica terminantemente proibido o uso de utensílios de madeira.

6.6. A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a cantina no espaço destinado para tal, no Campus Barra de São Francisco – ES.

6.7. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar cardápio mensal para aprovação da equipe de fiscalização do contrato da prestação de serviço de alimentação.

6.8. Os uniformes e EPIs serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

6.9. Os serviços serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação.

6.9.1. Os serviços poderão ser interrompidos durante dias e/ou períodos não letivos, mediante solicitação expressa da CONCESSIONÁRIA ao CONCEDENTE, com antecedência

mínima de 5 (cinco) dias úteis anteriores ao período que se pretende interromper, que decidirá pelo aceite ou recusa após parecer da Equipe de Fiscalização do Contrato

6.10 Será obrigatório o oferecimento de todos os itens relacionados no Adendo I, de maneira que todas as opções existentes no cardápio/tabela básicos sejam oferecidas ao longo do período de vigência do contrato.

6.11 A CONCESSIONÁRIA poderá complementar o oferecimento de produtos e serviços, com outras opções que, neste caso, não poderão apresentar preços superiores aos praticados no mercado da cidade de Barra de São Francisco – ES, e cuja oferta não contrarie o disposto na Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006.

6.12 A CONCESSIONÁRIA deverá equipar os locais com mobiliário, equipamentos e utensílios necessários e adequados à atividade objeto de concessão.

6.13 O Contrato de prestação do serviço terá duração inicial de **12 (doze) meses**, admitindo-se a prorrogação por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a sessenta meses, conforme disposto no Art. 57 da lei 8.666/93.

7. **DA PRODUÇÃO/TRANSPORTE**

7.1. **Da produção/transporte**

7.1.1. Todos os procedimentos envolvidos na preparação das refeições e lanches deverão ser realizados em dependência externa, de propriedade/uso da CONCESSIONÁRIA. Neste caso, serão posteriormente transportados para o espaço destinado à cantina do Campus, onde serão mantidos em condições ideais de conservação, inclusive térmicas, para serem consumidos.

7.1.2. A comercialização e distribuição das refeições e lanches deverá ser realizada no espaço destinado para este fim, nas dependências do Ifes – Campus Barra de São Francisco, situado na Rodovia ES 320 - KM 118 - Zona Rural, Três Vendas/Valão Fundo, Barra de São Francisco - ES, CEP: 29.800-000.

7.1.3. Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos. O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de isopor hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos.

7.1.4. O Campus não dispõe de equipamentos e utensílios para confecção e distribuição dos alimentos. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA dispor de todo o material, equipamento e pessoal necessário para o fiel cumprimento do contrato.

7.2. **Higienização**

7.2.1. Atender o que dispõe as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária do Município de Barra de São Francisco ou outro código que venha a substituí-lo quanto aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitários em Estabelecimento de Alimentos.

7.2.2. Manter absoluta higiene no armazenamento e manipulação dos alimentos.

7.2.3. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

7.2.4. O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfetantes domissanitários.

7.2.5. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONCESSIONÁRIA, sob supervisão da equipe de Fiscalização de Contrato.

7.2.6. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

7.2.7. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do CONCEDENTE, solicitada a equipe de Fiscalização do Contrato.

7.2.8. Respeitar as medidas de biossegurança do Ministério da Saúde, do Governo do Estado do Espírito Santo, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ifes com relação a proteção e enfrentamento à Covid-19, enquanto durar o período de pandemia.

7.3. **Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

7.3.1 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONCEDENTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

7.3.2 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da Contratante, relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 que institui a política nacional de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010; naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade ou legislações substitutivas e /ou complementares.

7.3.3 Apresentar, quando solicitado, cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras no 07 e 09, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

7.3.4 Instalar e manter, quando por força de lei, os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços que vier a contratar.

7.4. **Condições gerais**

7.4.1 Para a execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápio completo mensal;
- c) Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e) Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo.

7.4.2 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

7.4.3 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente, de modo a não gerar espera de atendimento superior a 05 (cinco) minutos.

7.4.4 Recomenda-se a CONCESSIONARIA a implantação de manuais de boas práticas de Manipulação e Fornecimento de Produtos alimentícios, que observem as seguintes diretrizes:

- a) Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- b) Controle de situações de risco à saúde do empregado;
- c) Controle de situações de risco ao meio ambiente;
- d) Obrigatoriedade de informação ao consumidor;
- e) Controle de resíduos recicláveis;

f) Relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.

7.4.5 Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pela CONCESSIONÁRIA, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

8. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- 8.1. O horário de funcionamento previsto para a cantina será de segunda a sexta-feira, das 8h40min às 21 horas, e aos sábados letivos conforme calendário acadêmico. Havendo demanda manifesta dos usuários, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA o funcionamento da cantina aos sábados letivos, através de comunicação expressa pela Equipe de Fiscalização do Contrato, com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência. Caberá à CONCESSIONÁRIA se adequar quantos aos horários dos intervalos do campus, tendo em vista o fornecimento de alimentação, principalmente de almoço, sendo estabelecidos horários máximos para tal fornecimento junto à equipe de fiscalização do contrato.
- 8.2. O horário de funcionamento da cantina poderá ser alterado, por determinação da CONCEDENTE, a critério da Equipe de Fiscalização do Contrato, em atendimento à demanda dos usuários e conforme calendário acadêmico, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.
- 8.3. A CONCESSIONARIA deverá manter um quantitativo mínimo de cada produto da lista mínima durante todo o período de funcionamento, conforme Adendo I.

9. DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

- 9.1. O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de **R\$ 650,00 (seiscentos e cinquenta reais)**. O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDADE	VALOR
01	Concessão onerosa de uso de área física	Concessão de 22,75 m ²	01	R\$ 274,00
02	Consumo de energia elétrica	Kwh/mês	321	R\$ 255,00
03	Consumo de água	m ³	13,4	R\$ 121,00
TOTAL				R\$ 650,00

- 9.2. O valor de referência do item 9.1, correspondente à avaliação feita por profissional do quadro do Ifes, habilitado conforme as normas vigentes. O valor da concessão onerosa de uso de área física (Item 01) será atualizado anualmente pelo Índice IGP-M acumulado dos últimos 12 (doze) meses.
- 9.3. O valor do consumo de energia elétrica (Item 02) será atualizado anualmente conforme os equipamentos utilizados pela CONCESSIONÁRIA, seus respectivos consumos e o valor médio do kwh praticado pela empresa fornecedora de energia elétrica que atende o município de Barra de São Francisco.
- 9.4. O valor do consumo de água (Item 3) será atualizado anualmente conforme o valor médio do metro cúbico (m³) praticado pela Empresa fornecedora de água que atende o município de Barra de São Francisco.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
Campus Barra de São Francisco

9.5. O pagamento do valor do uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel) devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

9.6. A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser solicitada junto ao fiscal do contrato.

9.7. Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONCEDENTE.

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

9.7.2 Ao não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, serão aplicadas as sanções previstas na Lei 8.666/93.

9.8. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.

9.9. Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, em que a demanda seja notoriamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, conforme tabela abaixo, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço.

REDUÇÃO EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE DIAS LETIVOS NO MÊS	
DIAS LETIVOS NO MÊS	DIAS LETIVOS NO MÊS
0	50%
1	45%
2	40%
3	35%
4	30%
5	25%
6	20%
7	15%
8	10%
9	5%
10 ou mais	0%

9.7.3 O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à equipe de fiscalização do contrato para análise quanto ao deferimento do pedido.

10. OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA

10.1. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer almoço em sistema de REFEIÇÃO acondicionada em embalagem para viagem (marmitex), cuja embalagem deverá ser de isopor. Com relação ao LANCHE, estes deverão estar disponíveis durante **todo o período de funcionamento da cantina**.

10.2. Os valores máximos unitários da refeição/lanche deverão ser praticados conforme Tabela a seguir:

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
Campus Barra de São Francisco

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTDADE	Preço Unitário Máximo
	01	Kit marmitex (conforme Adendo I)	Unidade	1	R\$ 38,88
	02	Kit lanche (conforme Adendo I)	Unidade	1	R\$ 34,40
				Total do grupo	R\$ 73,28

10.3. Os produtos que não constem no cardápio mínimo poderão ser comercializados pela lanchonete, desde que estes estejam em conformidade com os preços praticados no mercado, previamente autorizados pela CONCEDENTE, sob pena de impossibilidade de comercialização.

10.3.1 A CONCESSIONÁRIA apresentará à equipe de fiscalização relação completa dos produtos que se pretende comercializar no espaço, contendo descrição detalhada e preço pretendido, pelo que somente após APROVAÇÃO da fiscalização, tais produtos podem ser disponibilizados aos usuários.

10.4. A CONCESSIONÁRIA disponibilizará a relação de produtos e seus respectivos preços em local visível a todos os usuários.

10.5. Os preços de todos os produtos comercializados na lanchonete que porventura sofrerem reajustes de mercado, poderão ser reajustados mediante autorização da CONCEDENTE, devendo a CONCESSIONÁRIA apresentar documentos que comprovem os devidos reajustes e o preço praticado no mercado.

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

10.5.2 O somatório dos itens 01 e 02 é base de critério para identificação da proposta mais vantajosa. Seu agrupamento é necessário, tendo em vista a natureza indivisível da prestação de serviços de fornecimento de alimentação através da concessão de espaço público, e ainda como forma de facilitar o processo de contratação sem inviabilizar a concorrência por parte dos fornecedores, não comprometendo a competitividade do certame. Ainda, como forma mais segura e vantajosa para a administração, visando facilitar a fiscalização e gerenciamento do contrato e a padronização do serviço.

11. HABILITAÇÃO TÉCNICA

11.1. Durante a licitação, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação comprobatória de atendimento dos requisitos de habilitação técnica:

11.1.1. Declaração da licitante indicando o profissional que será o responsável pelos serviços objeto da licitação;

11.1.2. Comprovação de vínculo atual ou futuro da licitante com o responsável, mediante a apresentação de UM dos seguintes documentos:

a) No caso de empregados, cópia autenticada das anotações da CTPS - Carteira de Trabalho e Previdência Social, ou da respectiva Ficha de Registro de empregados ou do livro correspondente devidamente registrado no Ministério do Trabalho;

b) No caso de sócios, cópia autenticada do Contrato Social e a sua última alteração.

c) No caso de profissional autônomo, cópia autenticada do contrato de prestação de serviços.

d) No caso de profissionais a serem contratados futuramente, licitante deve apresentar declaração demonstrando o comprometimento de contratação futura de profissional, acompanhada da anuência do mesmo.

11.2 No decorrer da execução dos serviços, o responsável pelos serviços objeto da licitação poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §10, da Lei 8.666/1993.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

12.1 A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, observado o estabelecido nos itens a seguir:

12.1.1 Dependências e instalações físicas:

Disponer das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do contrato, conforme legislação vigente.

12.1.2 As manutenções prediais que poderão ser realizadas no espaço objeto da concessão dar-se-ão da seguinte forma:

a) As adequações de interesse exclusivo da CONCESSIONÁRIA no espaço concedido não são passíveis de indenizações ou descontos no valor do aluguel e deverão ser autorizadas pela CONCEDENTE e seguir os mesmos padrões de materiais utilizados, devendo o espaço ser entregue nas mesmas condições do recebimento.

b) É vedada a realização de quaisquer intervenções na área de manutenção predial.

12.2 A manutenção do espaço e reparos de caráter comum e rotineiro serão de responsabilidade e correrão às custas da CONCESSIONÁRIA, devendo ser autorizadas previamente pela CONCEDENTE e mantidos os mesmos padrões de materiais e equipamentos utilizados.

12.3 Ao término da vigência do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá realizar a entrega do espaço utilizado no mesmo estado de conservação de quando foi cedido, realizando as devidas restaurações se necessário for.

12.4 Equipe de Trabalho

12.4.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

12.4.2 A CONCESSIONARIA será responsável por todo ônus com salário, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classes, indenizações e quaisquer outros que forem devidos aos seus empregados, ficando a CONCEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

12.4.3 Todos os serviços deverão ser desenvolvidos por funcionários devidamente registrados em carteira de trabalho, com o pagamento de todos os encargos devidos.

12.4.4 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

12.4.5 Apresentar ao CONCEDENTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

12.4.6 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

12.4.7 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

12.4.8 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

12.4.9 A CONCESSIONÁRIA deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

12.4.10 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.

12.4.11 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

12.4.12 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição. Caso necessário, tal número será estabelecido pelo Ifes – Campus Barra de São Francisco.

12.4.13 Os empregados deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene.

12.4.14 É vedada a contratação de funcionários que sejam cônjuges, parentes ou afins até o 3º grau de servidores deste órgão que exerçam cargo em comissão ou função de confiança, consoante Art. 7º do Decreto nº7.203 de 04 de junho de 2010.

12.4.15 A CONCESSIONÁRIA em nenhuma circunstância poderá utilizar-se dos serviços dos servidores do Ifes como mão de obra.

12.5 Padrão de alimentação

12.5.1 Garantir condições higiênico-sanitárias adequadas dos alimentos.

12.5.2 Elaborar cardápio mensal, submetendo à apreciação do CONCEDENTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do CONCEDENTE, mediante justificativa da CONCESSIONÁRIA.

12.5.3 Poderá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas e demais relacionados a outras culturas étnico-religiosas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

12.5.4 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos usuários, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos usuários possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.

12.5.5 Fornecer o cardápio completo para afiação em local visível ao atendimento nas dependências do CONCEDENTE.

12.5.6 Atender, sempre que possível as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica, com ciência da equipe de Fiscalização de Contrato do campus em conformidade com a lei nº 12.982/2014.

12.5.7 Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

12.5.8 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas a temperatura deverá ser inferior a 7°C.

12.5.9 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

12.5.10 Destinar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

12.5.11 Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se inclusive as condições ambientais ótimas de estocagem.

12.5.12 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, observadas ainda

as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e prazo de validade dos mesmos.

12.5.13 Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

12.6 Situações de emergência

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

12.7 Suplementares:

12.7.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

12.7.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

12.7.3 Comunicar ao CONCEDENTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o CONCEDENTE em seus processos.

12.8 Responsabilidade Civil

12.8.1 A CONCESSIONÁRIA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONCEDENTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONCEDENTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

12.9 Quanto à execução dos serviços:

12.9.1 Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior.

12.9.2 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

12.9.3 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

12.9.4 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados, exceto as benfeitorias realizadas no imóvel para adequações no espaço utilizado.

12.9.5 Toda pia de higienização de mãos na área de comercialização deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico. As mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

12.9.6 A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas

apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.

12.9.7 Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

12.9.8 Cabe à CONCESSIONÁRIA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Ifes, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros, adquirir matéria-prima de primeira qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da CONCEDENTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

12.9.9 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também, semestralmente, uma avaliação direta da CONCESSIONÁRIA com os usuários, durante o período letivo, em todos os turnos de funcionamento. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 75% por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros. A CONCESSIONÁRIA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.

12.9.10 Em relação a despesas de energia elétrica e água, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir a orientação do item 9.9.

12.9.11 As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a CONCEDENTE.

12.9.12 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta. Deve fazer uso da coleta seletiva de lixo.

12.9.13 A CONCESSIONÁRIA deve promover a limpeza tanto do interior da cantina, quanto da área externa destinada à alimentação dos usuários. A limpeza compreende recolhimento de lixo e higienização adequada do piso do interior da cantina. Da área externa, apenas higienização superficial - recolhimento dos resíduos produzidos decorrentes da comercialização.

12.9.14 É dever da CONCESSIONÁRIA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

12.9.15 A CONCESSIONÁRIA deverá manter suas atividades exclusivamente dentro da área cujo uso é concedido.

12.9.16 É vedado a CONCESSIONÁRIA utilizar as instalações em que ocupa em atividades diferentes do fim a que se destina o objeto desta licitação.

12.9.17 A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

12.9.18 O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 01 (uma) vez a cada 06 (seis) meses, nos espaços destinados a cantina, quando for o caso, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a CONCEDENTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à equipe de Fiscalização de Contrato.

12.9.19 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com

seus respectivos preços, para a equipe de Fiscalização do Contrato realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído no restaurante, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.

12.9.20 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF e demais órgãos de controle.

12.9.21 É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

12.9.22 A CONCESSIONÁRIA deverá manter em dia o pagamento mensal do aluguel pela concessão da área da cantina.

12.9.23 Deverá atender no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer notificações do Ifes, relativas a irregularidades praticadas por seus empregados.

12.9.24 **Na cantina é expressamente proibido comercializar** cigarros e quaisquer produtos tóxicos, comercializar bebidas alcoólicas, e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

12.9.25 Venda Restrita: Balas, pirulitos, gomas de mascar; biscoitos, principalmente os recheados; refrigerantes; sucos artificiais ou adoçados; frituras como risoles, pastéis e coxinhas; salgados com salsicha e presunto/apresentado; salgadinhos de pacote; pipocas industrializadas; maionese e demais alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal (somente com autorização da Concedente).

12.9.26 Além de ser restringida a oferta, também deve ser proibida a publicidade desses produtos no ambiente escolar. As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês por porção de 200 ml.

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

13. **OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

13.1 Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.

13.2 Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

13.3 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela licitante vencedora.

13.4 Emitir e encaminhar, por meio impresso ou eletrônico, GRU para CONCESSIONARIA efetuar o pagamento do valor do aluguel e do consumo água e de energia elétrica.

13.5 Autorizar a CONCESSIONÁRIA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

13.6 Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de prestação dos serviços, mediante cadastro dos funcionários junto ao setor competente da CONCEDENTE.

13.7 Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONCESSIONÁRIA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

13.8 Verificar a regularidade da CONCESSIONÁRIA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta on-line, antes de cada pagamento.

13.9 Fixar em local visível na área da cantina, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

13.10 Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização.

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

13.12 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONCEDENTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

13.13 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido.

13.14 Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.

13.15 Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas. Abastecer com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos e sabonete líquido as pias de higienização de mãos dos usuários, bem como papel toalha nas mesas utilizadas para as refeições na área externa, durante o horário de funcionamento da cantina.

14. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

14.1 Para a execução dos serviços a CONCESSIONÁRIA deverá obedecer as orientações da Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, em especial, ao Art. 3º IV que restringe o comércio e a promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras.

14.2 A composição do cardápio para a refeição (almoço) se dará conforme Tabela a seguir:

REFEIÇÃO - ALMOÇO TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QTDDE MÍNIMA (PESO BRUTO)
ACOMPANHAMENTOS	Arroz branco	Opcional	100 gramas
	Arroz integral	Opcional	100 gramas
	Feijão preto (ou outro tipo) Opção: lentilha	Opcional	80 gramas
PRATO PRINCIPAL	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	120 a 150 gramas 250 a 350 gramas, com osso
	Prato à base de proteína de soja/ovos/omelete	Porcionado	80 a 100 gramas
GUARNIÇÃO	Prato à base de legumes ou vegetais folhosos, massas, cereais.	Porcionado	50 a 80 gramas
SALADAS	De dois tipos: folhosos, legumes, grãos/leguminosos	Opcional	50 a 80 gramas

14.2.1 Acompanhamentos:

a) Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e parboilizado. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.

b) Feijão-preto: tipo 1 (um): oferecido 4 (quatro) vezes na semana.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
 Campus Barra de São Francisco

- c) Feijão de outra cor: tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um).
 d) A variação de feijão-preto com o de outra cor também poderá ser definido de acordo com a aceitação da clientela e/ou a safra.

14.2.2 O prato principal deverá ser constituído por alimento à base de proteína, conforme Tabela a seguir:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Patinho ou alcatra ou coxão mole ou tatu ou maminha ou de melhor qualidade	Bifes ou iscas ou cubos ou milanesas ou assados de panela	180 gramas	Três vezes ao mês
	Contrafilé	Grelhado ou frito	180 gramas	Três vezes ao mês
	Carne moída de primeira	Com molho ou com legumes, ou almôndegas, ou rocambolo, ou bolo de carne	160 g	Três vezes ao mês
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho ou grelhado ou acebolado	160 gramas	02 vezes/mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhados, ou iscas, ou cubos, ou milanesas.	160 gramas	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, ou iscas, ou assado, ou empanado.	160 gramas	02 vezes/mês
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assado, ou frito, ou cozido, ou com molho	260 gramas	03 vezes/mês
SUÍNA SEM OSSO	Lombo	Assado, com molho	160 gramas	02 vezes/mês
SUÍNA COM OSSO	Carré ou Costelinha	Assado, ou grelhado, ou de panela	260 gramas	01 vez/mês
PESCADOS	Filé de pescada, ou de merluza, ou de tilápia	Grelhado, ou assado, ou frito	170 gramas	03 vezes/mês
	Postas de peixe	Frito, ou ensopado	160 gramas	02 vezes/mês
MISTO	Salsichão, ou charque, ou linguiça Toscana, ou linguiça comum, ou calabresa	Assado	180 gramas	01 vez/mês
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, ou bolinho, ou bife com legumes	150 gramas, hidratada	Diariamente**
OVO	Ovo de galinha	Cozido, ou frito, ou mexido, ou omelete, ou com molho	100 gramas (02 unidades)	Diariamente**

Observações:

- I. O per capita de carne se refere ao alimento cru.
- II. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

III. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

IV. Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Espírito Santo ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido. O prato principal a base de soja ou ovo de galinha deverá ser oferecido diariamente ou de acordo com a aceitação da clientela como opção ao prato principal, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

14.2.3 Guarnição: deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela CONCESSIONÁRIA.

14.2.4 As preparações à base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

14.2.5 As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da CONCESSIONÁRIA, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos.

14.2.5 Saladas: fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:

- a) Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.
- b) Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.
- c) As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.
- d) Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) a critério da CONCESSIONÁRIA.
- e) As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à CONCEDENTE, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.
- f) As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana.

14.3 Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios:

14.3.1 O valor calórico para as refeições, terá como referência o preconizado na Resolução FNDE, nº 26 de 17 de junho de 2013.

14.4 Poderá ser oferecida pela CONCESSIONÁRIA maior variedade de produtos, além dos itens descritos no Adendo I – Lista Mínima de Produtos a serem Comercializados, mediante autorização da CONCEDENTE.

15. **INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a CONCESSIONÁRIA que:

- 15.1.1 Inexecutar total ou parcialmente o Contrato.
- 15.1.2 Apresentar documentação ou declaração falsa.
- 15.1.3 Comportar-se de modo inidôneo.
- 15.1.4 Cometer fraude fiscal.
- 15.1.5 Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.
- 15.1.6 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.
- 15.1.7 Não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade.

15.2 Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas e erros de execução, a CONCEDENTE poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

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

15.2.2 Multa de até:

- a) **2% (dois por cento)** sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante.

- b) **2% (dois por cento)** sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto.
- c) **3% (três por cento)** sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CONCEDENTE sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das indenizações cabíveis.
- d) **4% (quatro por cento)** sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo.
- e) **10% (dez por cento)** sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços.
- f) **10% (dez por cento)** sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONCEDENTE.
- g) O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da **multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento)** ao mês sobre o valor vencido e não pago.

15.2.3 Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONCEDENTE, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

15.2.4 suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE. E, com a União por prazo de até 05 (cinco) anos.

15.2.5 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a CONCEDENTE que aplicou a penalidade.

- 15.3 Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente.
- 15.4 Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa. observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999.
- 15.5 A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas.
- 15.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período.
- 15.7 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

16. VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

16.2 O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias corridos da data de solicitação formal da CONCEDENTE.

16.2.1 Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título.

16.3 Dentro de 90 (noventa) dias de antecedência para o término da contratação, a CONCEDENTE realizará minucioso levantamento de dados, através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e adequação dos preços e valores praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens e viabilidade da renovação para a CONCEDENTE.

16.4 Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade.

17. VISTORIA

17.1 As empresas interessadas em participar do processo licitatório poderão fazer uma vistoria prévia no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições existentes, das exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, e adquiram parâmetros para elaboração das propostas, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.

17.2 O agendamento da vistoria deverá ser realizado por meio do e-mail: clc.bsf@ifes.edu.br.

17.3 A vistoria poderá ser executada em até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário de início do ato licitatório (horário de Brasília) e será acompanhada por um servidor designado pela CONCEDENTE, que será responsável pela emissão do TERMO DE VISTORIA, documento que demonstra que a empresa licitante está ciente de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações.

17.4 A licitante deverá apresentar Declaração de Conhecimento das Condições do Local ou Declaração de Vistoria devidamente assinado por seu representante legal.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

18.2 A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Adendos.

18.3 O foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem da presente contratação será o da Justiça Federal no Espírito Santo, na Seção Judiciária de Vitória/ES.

18.4 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 8.666/93, a Lei nº 8.987/95 e demais normas aplicáveis.

18.5 Constituem parte integrante deste Termo os seguintes adendos:

18.5.1 ADENDO I – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS

18.5.2 ADENDO II - QUADRO GERAL DA POPULAÇÃO DO CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO

Telma Silva Santos de Souza
Diretora de Administração e Planejamento

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
 Campus Barra de São Francisco

ADENDO I – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS
 De acordo com a Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006

Grupo	Item	Sub-item	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD	Preço unitário máximo a ser praticado	
1	1	1.1	Marmitex tamanho P (porção mínima de 400 gramas)	UN	1	R\$ 10,50	
		1.2	Marmitex tamanho M (porção mínima de 500 gramas)	UN	1	R\$ 13,38	
		1.3	Marmitex tamanho G (porção mínima de 600 gramas)	UN	1	R\$ 15,00	
	Total (item 1)					R\$ 38,88	
	2	2	2.1	Café com leite – xícara ou copo com 150 a 200 mL	UN	1	R\$ 2,64
			2.2	Café preto comum e/ou expresso - xícara ou copo com 50 a 100 ml	UN	1	R\$ 1,49
			2.3	Sucos naturais ou refresco à base de fruta (diversos sabores), copo ou garrafinha de com 300 ml	UN	1	R\$ 3,83
			2.4	Fruta in natura da estação e/ou salada de frutas sem adição de açúcar e cremes açucarados, preparado preferencialmente com frutas da estação (porção mínima de 200g)	UN	1	R\$ 4,85
			2.5	Salgado assado com massa de fermento biológico exceto recheio à base de salsicha, bacon e calabresa (porção mínima 150g de massa e mínimo de 50g de recheio)	UN	1	R\$ 5,00
			2.6	Pão de queijo (porção mínima de 50g)	UN	1	R\$ 2,50
			2.7	Bolo simples sem cobertura: laranja, limão, cenoura, chocolate, formigueiro, banana ou mesclado, porção com 30 a 50g	UN	1	R\$ 2,25
			2.8	Pão com queijo e presunto (misto quente), com porção mínima de 50g recheio mínimo de 20g a 30g de queijo e presunto preparado em misteira elétrica	UN	1	R\$ 4,58
			2.9	Pão com manteiga (pão com o mínimo de 50 g e com o mínimo de 8g a 10 g de manteiga)	UN	1	R\$ 1,93
2.10			Sanduíche natural com molho à base de iogurte ou substituição saudável pela maionese (pão com o mínimo de 50 g e com recheio mínimo de 50g)	UN	1	R\$ 5,33	
Total (item 2)					R\$ 34,40		
TOTAL GERAL (item 1 + item 2)					R\$ 73,28		

Venda Restrita: Balas, pirulitos, gomas de mascar; biscoitos, principalmente os recheados; refrigerantes; sucos artificiais ou adoçados; frituras como risoles, pastéis e coxinhas, maionese; salgados com salsichas e presuntos/apresuntados; salgadinhos de pacote; pipocas industrializadas (Venda somente com a autorização da CONTRATANTE).

Além de ser restringida a oferta, também deve ser proibida a publicidade desses produtos no ambiente escolar. As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês por porção de 200 ml.

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
Campus Barra de São Francisco

ADENDO II

Quadro geral da população do Campus Barra de São Francisco prevista para o ano de 2022

Alunos presenciais por curso	Nº
Integrado Técnico em Agricultura	80
Integrado Técnico em Administração	121
Sub-Total	201
Técnico concomitante em administração	72
Bacharelado em Administração	136
Sub-Total	208
Servidores por categoria funcional	Nº
Docentes	25
Técnicos administrativos	18
Terceirizados	10
Sub-Total	53
TOTAL GERAL	462

Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
Campus Barra de São Francisco



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Campus Barra de São Francisco

Rodovia ES, 320 – km 118 , Zona Rural – Valão Fundo – CEP: 29800-000 Barra de São Francisco-ES
Tel. (27) 3083-4500

ANEXO II
MODELO DE CARTA PROPOSTA

Ao

Ifes - Campus Barra de São Francisco

Referência: Pregão Eletrônico nº XX/2022

Assunto: APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

Prezados Senhores,

Tem o presente a finalidade de apresentar a V.Sas. a nossa proposta de Preço para oferecer refeição e lanche, conforme os termos do Edital de Pregão Eletrônico nº XX/2022 e seus Anexos.

O valor fixo mensal que pagaremos pela concessão de uso de área física será de **R\$ XXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**, sendo que consideramos esse valor como custo fixo para fins de apresentação da nossa proposta.

Os preços unitários máximos para o fornecimento das refeições e lanches serão:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QNT.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO
1	01	Kit marmitex	Un.	01	
	02	Kit lanche	Un.	01	
VALOR TOTAL DO GRUPO I (Itens 01 e 02)					R\$

No preço ofertado estão inclusas todas as despesas nas quais devemos incorrer para o adimplemento contratual, em especial com encargos sociais, fiscais, comerciais, previdenciários, trabalhistas e outros pertinentes ao objeto licitado, enfim, não restando nenhuma importância adicional devida pelo **Ifes - Campus Barra de São Francisco** seja a que título for.

Outrossim, declaramos que:

- O preço por nós ofertado será para executar o serviço conforme todas as exigências do Edital.
- Estamos de acordo com os Itens referentes aos prazos e pagamentos.
- Estamos de acordo com o valor a ser pago de **R\$ XXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)** pela concessão do Espaço Público da cantina do **Ifes - Campus Barra de São Francisco, para uso exclusivo de fornecimento de refeições e lanches, bem como para uso da lanchonete.**
- O preço da proposta compreende todos os impostos e as despesas relativas à execução dos serviços especificados, como os fornecimentos de alimentos e da mão de obra necessários, encargos sociais, equipamentos, administração, benefícios e licenças inerentes.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

Campus Barra de São Francisco

Rodovia ES, 320 – km 118 , Zona Rural – Valão Fundo – CEP: 29800-000 Barra de São Francisco-ES
Tel. (27) 3083-4500

- e) O prazo de validade para a nossa proposta é de 60 (sessenta) dias contados da data de apresentação da proposta;
- f) O Edital reuniu todas as informações necessárias, bem como, nos foram prestados os esclarecimentos pertinentes, permitindo-nos elaborar a presente proposta, de forma completa e total;
- g) Todas as despesas com a preparação da presente proposta correrão unicamente por nossa conta;
- h) Reconhecemos o direito do **Ifes - Campus Barra de São Francisco** de aceitar ou rejeitar todas as propostas, sem que assista qualquer direito indenizatório;
- i) Estamos de pleno acordo com as condições de cobrança e pagamento estipuladas no Edital;
- j) Assumimos inteira responsabilidade pelo fornecimento do serviço prescrito para esta licitação e nos sujeitamos às condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.
- l) Os custos de consumo de água e energia estão inclusos no valor fixo mensal.

À elevada consideração de V.Sr^ª.

Dados da Empresa:

1. Razão Social:
2. CNPJ/MF:
3. Endereço:
4. Cidade/UF:
5. CEP:
6. Tel./Fax:
7. E-mail:
8. Banco:
9. Agência:
10. Conta:

1 Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome:

Endereço:

CEP:

Cidade/UF:

CPF/MF:

RG/Órgão Expedidor:

Cargo/Função:

Naturalidade:

Nacionalidade:

Estado Civil:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

Campus Barra de São Francisco

Rodovia ES, 320 – km 118 , Zona Rural – Valão Fundo – CEP: 29800-000 Barra de São Francisco-ES
Tel. (27) 3083-4500

E-mail:

Instrumento de outorga de poderes: (Contrato Social etc)

_____/ES, ____ de _____ de 2022.

Carimbro e assinatura do responsável pela Empresa
CNPJ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Campus Barra de São Francisco

Rodovia ES, 320 – km 118 , Zona Rural – Valão Fundo – CEP: 29800-000 Barra de São Francisco-ES
Tel. (27) 3083-4500

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/20XX

MODELO DE PLANILHA DE PREÇOS UNITÁRIOS

Objeto: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Barra de São Francisco, visando à instalação de uma cantina (venda de lanches e refeição produzida, servida na modalidade marmitex - almoço) por meio de Concessão de Espaço Físico para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes.

Grupo	Item	Sub-item	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD	Preço unitário máximo a ser praticado	
1	1	1.1	Marmitex tamanho P (porção mínima de 400 gramas)	UN	1		
		1.2	Marmitex tamanho M (porção mínima de 500 gramas)	UN	1		
		1.3	Marmitex tamanho G (porção mínima de 600 gramas)	UN	1		
	Total (item 1)						
	2	2.1	2.1	Café com leite – xícara ou copo com 150 a 200 mL	UN	1	
			2.2	Café preto comum e/ou expresso - xícara ou copo com 50 a 100 ml	UN	1	
			2.3	Sucos naturais ou refresco à base de fruta (diversos sabores), copo ou garrafinha de com 300 ml	UN	1	
			2.4	Fruta in natura da estação e/ou salada de frutas sem adição de açúcar e cremes açucarados, preparado preferencialmente com frutas da estação (porção mínima de 200g)	UN	1	
			2.5	Salgado assado com massa de fermento biológico exceto recheio à base de salsicha, bacon e calabresa (porção mínima 150g de massa e mínimo de 50g de recheio)	UN	1	
	2.6	Pão de queijo (porção mínima de 50g)	UN	1			
2.7	Bolo simples sem cobertura: laranja, limão, cenoura, chocolate, formigueiro, banana ou mesclado, porção com 30 a 50g	UN	1				
2.8	Pão com queijo e presunto (misto quente), com	UN	1				



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Campus Barra de São Francisco

Rodovia ES, 320 – km 118 , Zona Rural – Valão Fundo – CEP: 29800-000 Barra de São Francisco-ES
Tel. (27) 3083-4500

			porção mínima de 50g recheio mínimo de 20g a 30g de queijo e presunto preparado em misteira elétrica				
		2.9	Pão com manteiga (pão com o mínimo de 50 g e com o mínimo de 8g a 10 g de manteiga)	UN	1		
		2.10	Sanduíche natural com molho à base de iogurte ou substituição saudável pela maionese (pão com o mínimo de 50 g e com recheio mínimo de 50g)	UN	1		
						Total (item 2)	
						TOTAL GERAL (item 1 + item 2)	

_____/ES, ____ de _____ de 2022.

Carimbro e assinatura do responsável pela Empresa

CNPJ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO
Rodovia ES 320 - KM 118 - Zona Rural, Três Vendas/Valão Fundo, Barra de São Francisco – ES, 29800-000
UASG 158886

ANEXO IV
MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO Nº XX/2022
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2022
(Processo Administrativo nº 23543.000913/2020-81)

TERMO DE CONCESSÃO Nº/...., QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E A EMPRESA
.....

A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criado pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, com sede na Rodovia ES 320 - KM 118 - Zona Rural, Três Vendas/Valão Fundo, CEP 29.800-000, na cidade de Barra de São Francisco/ES, inscrito no CNPJ sob o nº 10.838.653/0021-41, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, dede.....de 20..., publicada no DOU dede.....de....., inscrito(a) no CPF nº, portador(a) da Carteira de Identidade nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a)inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, emdoravante 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 e em observância às disposições da os termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O objeto do presente instrumento é, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

Objeto da contratação:

	Item	Descrição	QUANTIDADE	VALORES
Grupo				

CLÁUSULA SEGUNDA – DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1 Fazem parte integrante do presente contrato, como se nele efetivamente transcritos estivessem, os documentos a seguir relacionados do inteiro conhecimento das partes contratantes pelas mesmas devidamente rubricadas:

- a) ANEXO I – EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2022 e seus anexos;
- b) ANEXO II – PROPOSTA DA CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZOS DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DA CONCESSÃO

3.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

3.2 O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias corridos da data de solicitação formal da CONCEDENTE.

3.2.1 Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título.

3.3 Dentro de 90 (noventa) dias de antecedência para o término da contratação, a CONCEDENTE realizará minucioso levantamento de dados, através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e adequação dos preços e valores praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens e viabilidade da renovação para a CONCEDENTE.

3.4 Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade.

CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1 O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de **R\$ XXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**. O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas.

4.2 O pagamento do valor do uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel) devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

4.3 A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a gestão e fiscalização do contrato.

4.4 Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a gestão e fiscalização do contrato.

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

4.4.2 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93.

4.4.3 Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial.

4.5 Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30

(um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.

4.6 Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço.

4.6.1 Mesmo que ocorra isenção ou redução no valor devido do aluguel pelos motivos citados anteriormente, a prestação do serviço da Cantina não poderá ser interrompida em momento algum, uma vez que existe a permanência de outras atividades desenvolvidas pela instituição, ou seja, por servidores ou por particulares.

4.6.2. Os percentuais de desconto a ser concedido no aluguel em função do número de dias letivos no mês, estão discriminados no item 9.9 do Termo de Referência.

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

4.7 Será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas referentes ao consumo de energia elétrica e água, mediante os pagamentos mensais de Guias de Recolhimento da União (GRU) – emitidas pela Diretoria do Ifes – Campus Barra de São Francisco.

4.8 Os meios e as despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para o Ifes – Campus Barra de São Francisco.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTAMENTO

5.1 O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

5.1.1 A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela Administração do campus.

5.1.2 Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração do campus ou por dispositivo legal.

5.2 Os preços das refeições e lanches servidos na cantina Institucional poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula: $R = V(I - I_0 / I_0)$, onde: R = é o valor do reajuste procurado. V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado. I = é o Índice relativo ao mês do reajuste. e I_0 = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

5.2.1 A Tabela de preços de todos os produtos da cantina Institucional deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.

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

6 CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização e preparo das refeições, observado o estabelecido nos itens a seguir:

6.1 Dependências e instalações físicas

6.1.1 Dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do contrato, conforme legislação vigente.

6.2 Adequação, Manutenção e reparos

6.2.1 As manutenções prediais que poderão ser realizadas no espaço objeto da concessão dar-se-ão da seguinte forma:

6.2.2 As benfeitorias essenciais, desde que autorizadas pela CONCEDENTE, poderão ser descontadas do valor do aluguel no mês subsequente após a conclusão dos serviços mediante apresentação de documento hábil que comprove os custos e a realização dos mesmos.

6.2.2.1 Antes da realização das benfeitorias, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE o orçamento estimado necessário à adequação. Somente após a avaliação e aprovação por parte da CONCEDENTE é que as adequações poderão ser executadas.

6.2.3 Entende-se por benfeitorias essenciais aquelas imprescindíveis à prestação dos serviços.

6.2.4 As benfeitorias essenciais autorizadas deverão ser realizadas, obrigatoriamente, pela CONCESSIONÁRIA que será responsável pela contratação da mão de obra, sendo o valor descontado no aluguel referente aos insumos e à mão de obra.

6.2.5 As benfeitorias essenciais deverão ser mantidas ao término do contrato.

6.2.6 As adequações de interesse exclusivo da CONCESSIONÁRIA no espaço concedido não são passíveis de indenizações ou descontos no valor do aluguel e deverão ser autorizadas pela CONCEDENTE e seguir os mesmos padrões de materiais utilizados, devendo o espaço ser entregue nas mesmas condições do recebimento.

6.2.7 É vedada a realização de intervenções na área de manutenção predial sem a autorização da CONCEDENTE e não serão aceitos posteriores pedidos de indenizações por manutenções/benfeitorias realizadas a critério da CONCESSIONÁRIA.

6.2.8 A manutenção do espaço e reparos de caráter comum e rotineiro serão de responsabilidade e correrão às custas da CONCESSIONÁRIA, devendo ser autorizadas previamente pela CONCEDENTE e mantidos os mesmos padrões de materiais e equipamentos utilizados.

6.2.9 Ao término da vigência do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá realizar a entrega do bem cedido no mesmo estado de conservação de quando foi cedido, realizando as devidas restaurações se necessário for.

6.3 Equipe de Trabalho

6.3.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

6.3.2 A CONCESSIONARIA será responsável por todo ônus com salário, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classes, indenizações e quaisquer outros que forem devidos aos seus empregados, ou preposto no desempenho dos serviços objeto desta licitação. Ficando ainda, a CONCEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

6.3.3 Todos os serviços deverão ser desenvolvidos por funcionários devidamente registrados em carteira de trabalho, com o pagamento de todos os encargos devidos.

6.3.4 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

6.3.5 Apresentar ao CONCEDENTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

6.3.6 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual, específicos para o desempenho das funções.

6.3.7 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

6.3.8 Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05.

6.3.9 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

6.3.10 A CONCESSIONÁRIA deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

6.3.11 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.

6.3.12 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

6.3.13 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição. Caso necessário, tal número será estabelecido pelo Ifes – Campus Barra de São Francisco.

6.3.14 Os empregados deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, calçado fechado/tênis, luvas, máscaras, toucas e demais que se fizerem necessários.

6.3.15 É vedada a contratação de funcionários que sejam cônjuges, parentes ou afins até o 3º grau de servidores deste órgão que exerçam cargo em comissão ou função de confiança, consoante Art. 7º do Decreto nº 7.203 de 04 de junho de 2010.

6.3.16 O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

6.3.17 A CONCESSIONÁRIA em nenhuma circunstância poderá utilizar-se dos serviços dos servidores do Ifes como mão de obra.

6.4 Padrão de Alimentação

6.4.1 Garantir condições higiênico-sanitárias adequadas à alimentação.

6.4.2 Elaborar cardápio diário completo mensal, submetendo à apreciação do CONCEDENTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do CONCEDENTE, mediante justificativa da CONCESSIONÁRIA.

6.4.3 Poderá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas e demais relacionados a outras culturas étnico-religiosas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

6.4.4 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos usuários, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos usuários possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.

6.4.5 Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do CONCEDENTE.

6.4.6 Atender as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica, com ciência do Setor responsável no campus em conformidade com a lei nº 12.982/2014.

6.4.7 Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico – químicas, às suas expensas.

6.4.8 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65 °C até o momento final da distribuição. Para as saladas a temperatura deverá ser inferior a 7 °C;

6.4.9 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

6.4.10 Destinar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

6.4.11 Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se inclusive as condições ambientais ótimas de estocagem.

6.4.12 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, observadas ainda as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e prazo de validade dos mesmos.

6.4.13 Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

6.4.14 Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada tipo de refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pelo CONCEDENTE, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue no dia.

6.4.15 Disponibilizar junto ao Balcão de oferta de refeições/lanche a composição do prato (Marmitex).

6.5 Higienização

6.5.1 Seguirá as orientações do item 7.2 do Termo de Referência.

6.6 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

6.6.1 Seguirá as orientações do item 7.3 do Termo de Referência.

6.7 Situações de Emergência

6.7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

6.8 Suplementares

6.8.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

6.8.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

6.8.3 Comunicar ao CONCEDENTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o CONCEDENTE em seus processos.

6.9 Responsabilidade Civil

6.9.1 A CONCESSIONÁRIA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONCEDENTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONCEDENTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

6.10 Quanto à execução dos serviços:

6.10.1 Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior.

6.10.2 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

6.10.3 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

6.10.4 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados, exceto as benfeitorias realizadas no imóvel para adequações no espaço utilizado.

6.10.5 Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico. As mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

6.10.6 A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.

6.10.7 Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

6.10.8 Cabe à CONCESSIONÁRIA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Ifes, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros, adquirir matéria-prima de primeira qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da CONCEDENTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

6.10.9 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, quando solicitado pela Administração, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também, semestralmente, uma avaliação direta do Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA com os usuários, durante o período letivo, em todos os turnos de funcionamento. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 75% por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros. A CONCESSIONÁRIA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.

6.10.10 Em relação a despesas de energia elétrica e água, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir ao descritivo constante no item 9 do Termo de Referência.

6.10.11 As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a CONCEDENTE.

6.10.12 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta. Deve fazer uso da coleta seletiva de lixo.

6.10.12.1 A CONCESSIONÁRIA deve promover a limpeza tanto do interior da cantina, quanto da área externa destinada à alimentação dos usuários. A limpeza compreende recolhimento de lixo, higienização adequada do piso do interior da cantina. Da área externa, apenas higienização superficial - recolhimento dos resíduos produzidos decorrentes da comercialização.

6.10.13 É dever da CONCESSIONÁRIA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

6.10.14 A CONCESSIONÁRIA deverá manter suas atividades exclusivamente dentro da área cujo uso é concedido.

6.10.15 É vedado a CONCESSIONÁRIA utilizar as instalações em que ocupa em atividades diferentes do fim a que se destina o objeto desta licitação.

6.10.16 A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

6.10.17 A CANTINA somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONCESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a CONCEDENTE totalmente isenta dessas responsabilidades.

6.10.18 O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 01 (uma) vez a cada 06 (seis) meses, nos espaços destinados a cantina, quando for o caso, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a CONCEDENTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização.

6.10.19 Durante a execução do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente.

6.10.20 O monitoramento tratado no item anterior deverá ter o seu registro diário e este deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCEDENTE e autoridades sanitárias.

6.10.21 Se comprovado que os alimentos estão impróprios para o consumo, ou se os laudos indicarem equipamentos, utensílios ou pessoal com características de higienização inadequada, as despesas ficarão sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das sanções constantes do contrato.

6.10.22 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído no restaurante, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.

6.10.23 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF e demais órgãos de controle.

6.10.24 É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

6.10.25 A CONCESSIONÁRIA deverá manter em dia o pagamento mensal do aluguel pela concessão da área da cantina.

6.10.26 Deverá atender no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer notificações do Ifes, relativas a irregularidades praticadas por seus empregados.

6.10.27 Na Cantina é proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos, comercializar bebidas alcoólicas, e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

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

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

7.1 Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.

7.2 Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

7.3 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora.

7.4 Emitir e encaminhar, por meio impresso ou eletrônico, GRU para CONCESSIONARIA efetuar o pagamento do valor do aluguel (inclusive consumo de energia elétrica e de água).

7.5 Autorizar a CONCESSIONÁRIA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

7.6 Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de prestação dos serviços, mediante cadastro dos funcionários junto ao setor competente da CONCEDENTE.

7.7 Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONCESSIONÁRIA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

7.8 Verificar a regularidade da CONCESSIONÁRIA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta *on-line*, antes de cada pagamento.

7.9 Fixar em local visível na área da cantina, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

7.10 Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização.

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

7.12 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONCEDENTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

7.13 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido.

7.14 Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.

7.15 Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas.

7.16 Abastecer com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos e sabonete líquido as pias de higienização de mãos dos usuários, durante o horário de funcionamento da cantina.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

8.1 Nos termos do artigo 67, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, a fiscalização da execução do Contrato será realizada por servidor(es) nomeado(s), o(s) qual(is) deverá(ão) monitorar o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida e

anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinarão o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.2 Ao Fiscal do Contrato competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à CONCESSIONÁRIA, conforme a Lei nº 8.666/1993.

8.3 A Adjudicatária deverá indicar um preposto para, se aceito pelo Ifes, representá-la na execução do Contrato.

8.4 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, quando for o caso:

a) os resultados alcançados em relação a Concessionária, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

b) os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;

c) a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

d) a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

e) o cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato; e

f) a satisfação do público usuário.

8.5 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no Contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas.

8.6 O representante da Administração deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do artigo 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.7 O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Contrato (Termo de Concessão) e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.9 A Fiscalização terá livre acesso aos locais de trabalho da mão de obra da CONCESSIONÁRIA.

8.10 A Fiscalização não permitirá que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.

8.11 Não obstante a CONCESSIONÁRIA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todo o serviço, o CONCEDENTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

a) ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

b) examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;

c) solicitar à CONCESSIONÁRIA a substituição de qualquer saneante domissanitário ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam às necessidades;

d) deverá ser observada pela fiscalização o disposto no Anexo IV da IN 02/2008.

8.12 A fiscalização será exercida no interesse exclusivo da CONCEDENTE e sua atuação não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quanto às suas obrigações contratuais, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

CLÁUSULA NONA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a **CONCESSIONÁRIA** que:

9.1.1 Inexecutar total ou parcialmente o Contrato.

9.1.2 Apresentar documentação ou declaração falsa.

9.1.3 Comportar-se de modo inidôneo.

9.1.4 Cometer fraude fiscal.

9.1.5 Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.

9.1.6 Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta.

9.1.7 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.

9.1.8 Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade.

9.1.9 Ensejar o retardamento da execução do certame.

9.2. Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas e erros de execução, a **CONCEDENTE** poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, aplicar à **CONCESSIONÁRIA** as seguintes sanções:

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

9.2.2 Multa de até:

9.2.2.1 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante.

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

9.2.2.3 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da **CONCEDENTE** sob responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, sem prejuízo das indenizações cabíveis.

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

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

9.2.2.6 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da **CONCEDENTE**.

9.2.2.7 O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

9.2.3 Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela **CONCEDENTE**, perdendo a **CONCESSIONÁRIA** em favor da **CONCEDENTE**, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

9.2.4 suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a **CONCEDENTE**. e,

9.2.5 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a **CONCEDENTE** que aplicou a penalidade.

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

9.4 Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999.

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

9.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período.

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

9.8 A dosimetria na aplicação da penalidade de impedimento de licitar e contratar prevista no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, seguirá o que está previsto na Instrução Normativa nº 01/2017 da Secretaria-Geral da Presidência da República e consta no item 18 do edital da licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

10.1 A rescisão do Contrato (Termo de Concessão) ocorrerá de pleno direito e independente de interpelação judicial ou extrajudicial quando da ocorrência de quaisquer das hipóteses:

- a)** a CONCESSIONÁRIA pedir falência ou concordata, liquidação judicial ou extrajudicial;
- b)** a CONCESSIONÁRIA transferir, no todo ou em parte, o serviço contratado sem a prévia autorização da CONCEDENTE;
- c)** o acúmulo de multas for superior ao valor das garantias instituídas;
- d)** a CONCESSIONÁRIA reincidir em faltas graves punidas anteriormente com multa ou faltas cometidas por caracterizada má fé;
- e)** quando a CONCESSIONÁRIA utilizar o Contrato como caução, ou para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência do Ifes;
- f)** se verificada a inexecução total ou parcial dos serviços;
- g)** o não cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, principalmente o não pagamento de seu pessoal, ou a reiterada impontualidade no cumprimento dessas obrigações;
- h)** execução dos serviços com manifestada imperícia técnica ou execução negligente comprovada pela fiscalização da CONCEDENTE;
- i)** nos demais casos previstos em Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

11.4 A Licitante vencedora deverá assumir todos os encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, fiscais, tributários ou quaisquer outros decorrentes da execução do objeto.

11.5 As benfeitorias, mesmo que sejam necessárias, só poderão ser realizadas pela licitante vencedora com a autorização previa do Ifes e serão incorporadas ao Patrimônio da União após expirar o prazo da Concessão de Uso, sem nenhum ônus para a Administração.

11.6 É vedada a subempreitada global ou parcial dos serviços.

11.7 A Concessionária ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar a terceiros ou ao patrimônio do Ifes, reparando às suas custas os mesmos, durante a execução dos serviços contratados, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte do Ifes.

11.8 A Concessionária dará ciência ao Ifes, imediatamente por escrito, de qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços, mesmo que estes não sejam de sua competência.

11.9 A Concessionária deverá manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.10 A Concessionária deverá manter lista de preços atualizada dos serviços em local visível;

11.11 Durante o prazo de concessão, por motivo de conveniência ou interesse, a CONCEDENTE poderá retomar coativamente o imóvel objeto do presente contrato, indenizando os prejuízos que, efetivamente possam acarretar a CONCESSIONARIA.

11.12 O foro para dirimir questões relativas ao presente Instrumento Contratual será o da Justiça Federal Seção Judiciária do Espírito Santo, com exclusão de qualquer outro.

E por estarem assim ajustados, as partes assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, em presença das testemunhas abaixo identificadas, para que produza os efeitos legais.

Barra de São Francisco, ... de de 2022.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

XXXXXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXX

RG: XXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXX

RG: XXXXXXXX



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Campus Barra de São Francisco

Rodovia ES, 320 – km 118 , Zona Rural – Valão Fundo – CEP: 29800-000 Barra de São Francisco-ES
Tel. (27) 3083-4500

ANEXO V

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

Edital de Pregão Eletrônico nº XX/2022

ATESTO, para atender às exigências do Edital do Pregão Eletrônico nº XX/2022, destinado à contratação de empresa para instalação de uma cantina (venda de lanches e refeição servida na modalidade marmitex – almoço) no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Do Espírito Santo Campus Barra de São Francisco, sua localização, condições de uso e outras informações bem como saneamento das irregularidades e registro em sistema de informação, visando atender à demanda deste Ifes, conforme Anexo I, Termo de Referência, que o(a) Senhor(a) _____, representante da empresa _____, compareceu ao local onde serão realizados os serviços em ___/___/___ tomando conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações, objeto da mencionada licitação, de acordo com o inciso III, do artigo 30, da Lei Federal nº 8.666/1993.

_____/ES, _____ de _____ de 2022.

Carimbro e assinatura do responsável pela Empresa

CNPJ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Campus Barra de São Francisco

Rodovia ES, 320 – km 118 , Zona Rural – Valão Fundo – CEP: 29800-000 Barra de São Francisco-ES
Tel. (27) 3083-4500

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE NÃO USUFRUTO DE VISTORIA

Edital de Pregão Eletrônico nº XX/2022

Ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na _____, nº _____, na cidade de _____, visando a elaboração de proposta relativa ao Pregão Eletrônico nº XX/20X2, que objetiva a contratação de empresa para instalação de uma cantina (venda de lanches e refeição servida na modalidade marmitex – almoço) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco, por intermédio do(a) sr(a). _____, declara que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco.

_____/ES, _____ de _____ de 2022.

Carimbro e assinatura do responsável pela Empresa

CNPJ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Campus Barra de São Francisco

Rodovia ES, 320 – km 118 , Zona Rural – Valão Fundo – CEP: 29800-000 Barra de São Francisco-ES
Tel. (27) 3083-4500

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2022

PROPONENTE: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____ FONE: _____

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº XX/2022, instaurado pelo Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para habilitação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 5º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG).

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa nº 06, de 15 de março de 2013, do IBAMA.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____/ES, ____ de _____ de 2022.

Carimbro e assinatura do responsável pela Empresa

CNPJ

Nome:

RG/CPF:

Cargo:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Campus Barra de São Francisco

Rodovia ES, 320 – km 118 , Zona Rural – Valão Fundo – CEP: 29800-000 Barra de São Francisco-ES
Tel. (27) 3083-4500

ANEXO VIII

TERMO DE RETIRADA DE EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2022 - UASG 158886

(Processo nº 23543.000913/2020-81)

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre o Ifes – Campus Barra de São Francisco e sua empresa, solicitamos preencher o recibo de retirada do edital e remetê-lo digitalizado ao Setor de Compras por meio de correio eletrônico clc.bsf@ifes.edu.br. A não remessa do recibo exime-nos da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, através de contato direto. Qualquer ocorrência, alteração, retificação deverão ser acompanhadas pelos interessados via sistema Comprasnet.

Razão Social: _____
CNPJ Nº _____
Endereço: _____
E-mail: _____ Celular _____
Cidade: _____ Estado: _____
Telefone: _____ Fax: _____
Pessoa para contato: _____
Recebemos, através do acesso à página www.comprasgovernamentais.gov.br nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.
Barra de São Francisco, ____ de _____ de 2022.
_____ Assinatura

Estudo Técnico Preliminar 3/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23543.000913/2020-81

2. Descrição da necessidade

CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO, pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco, visando à instalação de uma Cantina (venda de lanches e almoço) por meio de Concessão de Espaço Físico para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes.

A presente contratação faz parte de um conjunto de medidas para complementar o atendimento das demandas acadêmicas e melhorar a qualidade da oferta de ensino do Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco.

A concessão de espaço para instalação da cantina, justifica-se para que seja proporcionado aos nossos alunos, servidores e visitantes a oferta de alimentação durante sua permanência na instituição. Atualmente o campus não possui local para aquisição de lanches e refeições, resultando em um ambiente escolar impróprio, com relação à alimentação.

No Ifes campus Barra de São Francisco, situado na Rodovia ES, 320 – km 118, Zona Rural – Valão Fundo – Barra de São Francisco-ES, circulam aproximadamente 460 (quatrocentos e sessenta) pessoas diariamente, e por necessidade e conveniência, é importante que neste local exista um espaço destinado à alimentação deste público.

Como forma de proporcionar acesso a estes serviços a Administração destinou uma área de 22,75 m² para a exploração de serviços descritos nesta ETP.

É preciso levar em consideração que as instalações do Campus se encontram em um local distante 7 (sete) quilômetros da área urbana de Barra de São Francisco, sem opções de restaurantes e lanchonetes próximos. Além disso, o Instituto oferta cursos que demandam que o estudante realize atividades em horário integral, existindo ainda estudantes menores de idade aos quais não é permitida a saída da Instituição durante as atividades letivas obrigatórias. Desta forma, faz-se necessária a instalação de um local que ofereça alimentação de qualidade aos usuários do Ifes campus Barra de São Francisco.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de ensino	Conceição Regina Pinto De Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel de área correspondente a 22,75 m²) a CONCESSIONÁRIA pagará mensalmente a quantia de R\$ 650,00 (seiscentos e cinquenta reais), contemplado neste custo o valor do consumo de água e energia elétrica utilizados.

Os lanches e refeições NÃO poderão ser preparados no espaço público concedido pelo Instituto, devendo estes serem preparados em dependência externa, de propriedade/uso da CONCESSIONÁRIA. Neste caso, serão posteriormente transportados para o espaço destinado à cantina do Campus, onde serão mantidos em condições ideais de conservação, inclusive térmicas, para serem consumidos.

Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos. O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos.

O horário de funcionamento previsto para a cantina será de segunda a sexta-feira, das 8h40min às 21 horas. O horário de funcionamento da cantina poderá ser alterado, por determinação da CONCEDENTE, a critério da Equipe de Fiscalização do Contrato, em atendimento à demanda dos usuários e conforme calendário acadêmico, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

Havendo demanda manifesta dos usuários, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA o funcionamento da cantina aos sábados letivos, através de comunicação expressa pela Equipe de Fiscalização do Contrato, com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência. Caberá à CONCESSIONÁRIA se adequar quantos aos horários dos intervalos do campus, tendo em vista o fornecimento de alimentação, principalmente de almoço, sendo estabelecidos horários máximos para tal fornecimento junto à equipe de fiscalização do contrato.

A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo “menor preço” de refeição, sob o regime de Empreitada por Preço Global "MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO DE ITENS", a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei nº 8.666/93, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes.

O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no parecer Plenário nº 01/2016/CNUDecorCGU/AGU, sendo, portanto, enquadrado como serviço comum para fins do disposto no § 1o do art. 2º do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

5. Levantamento de Mercado

O valor fixo do aluguel será de R\$ 650,00 (Seiscentos e cinquenta reais), contemplado neste custo o valor do consumo de água e energia elétrica, conforme Laudo Técnico de Avaliação do Imóvel anexado a esta ETP.

O valor estimado das refeições constam abaixo:

Para construção do valor máximo das refeições foi utilizada a metodologia da “Média Saneada”, conforme anexo II, sobre os valores encontrados que obteve o valor máximo total estimado da compra de R\$ 73,28.

Valores máximos unitários da refeição/lanche				
Item	Descrição	unid	Qtd	Preço máximo unitário
1	Kit Marmitex	unid	1	R\$ 38,88
2	Kit lanche	unid	1	R\$ 34,40
TOTAL GERAL				R\$ 73,28

Foram identificadas as seguintes alternativas para atender à demanda:

Alternativa 1 - Realizar processo licitatório para contratação de empresa especializada, através de pregão eletrônico, visando à concessão onerosa para uso de dependência do Ifes Barra de São Francisco, em busca do MENOR PREÇO por grupo, para itens básicos de restaurante e lanchonete, para exploração do serviço de cantina/lanchonete.

Alternativa 2 - Realizar processo licitatório para contratação de empresa especializada, através de pregão eletrônico, visando à concessão onerosa para uso de dependência do Ifes Barra de São Francisco, em busca de MAIOR OFERTA MENSAL POR ESPAÇO, para exploração de serviços de cantina/lanchonete.

O Acórdão TCU nº1443/2006 determina que, nas licitações destinadas à concessão onerosa de uso de área, instalações e equipamentos para exploração comercial de restaurantes e lanchonetes, seja avaliada a oportunidade e conveniência de adotar critério de julgamento pelo menor preço dos serviços ofertados, predefinindo no edital a quantidade exigida da contratada e os valores a serem pagos pelo uso do espaço público, a fim de obter condições vantajosas para a Administração Pública.

Tendo em vista o Acórdão supracitado, considera-se relevante a escolha pela contratação por MENOR PREÇO dos itens a serem comercializados, atendendo às necessidades da instituição e não a maior oferta mensal por espaço. Neste caso, não haverá gastos para geração do objetivo de atendimento do interesse público envolvido na contratação e sim geração de receita com o valor de concessão através do pagamento do aluguel do espaço. **Portanto, adotou-se a Alternativa 1.**

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de lanches e refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e distribuição de refeições.

6.2 Além de lanche, a CONCESSIONÁRIA deverá oferecer almoço em sistema de REFEIÇÃO acondicionada em embalagem para viagem (marmitex), onde a embalagem deverá ser de isopor.

6.3 O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes a produção e pessoal sejam de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

6.3.1 A CONCESSIONÁRIA deverá manter na área destinada à cantina do Campus Barra de São Francisco, pessoal necessário para comercialização e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos, utensílios e da área concedida.

6.3.2 A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará por todo o lixo gerado, inclusive os decorrentes do consumo dos alimentos que comercializar, desde o recolhimento até a destinação, colocando-o no ponto de coleta de lixo utilizado pelo Campus.

6.4 A prestação de serviços de fornecimento de alimentação, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição, deverá estar de acordo com:

6.4.1 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

6.4.2 Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela na instalação CONCEDIDA, bem como fornecimento do material de limpeza do tipo: detergente, álcool, panos descartáveis de limpeza, etc;

6.4.3 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, preferencialmente em material plástico ou equivalente, equipamentos e utensílios para a cantina do Campus Barra de São Francisco;

6.4.4 Fica terminantemente proibido o uso de utensílios de madeira.

6.5 A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a cantina no espaço destinado para tal, no Campus Barra de São Francisco – ES.

6.6 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar cardápio mensal para aprovação do fiscalizador de contrato da prestação de serviço de alimentação.

6.7 Os uniformes e EPIs serão de uso obrigatório pelos funcionários da empresa vencedora e de responsabilidade da mesma, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

6.8 Os serviços serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação.

6.8.1 Os serviços poderão ser interrompidos durante dias e/ou períodos não letivos, mediante solicitação expressa da CONCESSIONÁRIA ao CONCEDENTE, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis anteriores ao período que se pretende interromper, que decidirá pelo aceite ou recusa após parecer da Equipe de Fiscalização do Contrato

6.9 Será obrigatório o oferecimento de todos os itens relacionados no anexo III, de maneira que todas as opções existentes no cardápio/tabela básicos sejam oferecidas ao longo do período de vigência do contrato.

6.10 A empresa vencedora poderá complementar o oferecimento de produtos e serviços, com outras opções que, neste caso, não poderão apresentar preços superiores aos praticados no mercado da cidade de Barra de São Francisco – ES, e cuja oferta não contrarie o disposto na Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006.

6.11 O licitante vencedor deverá equipar o local, objeto de concessão, com equipamentos e utensílios necessários para desenvolver sua atividade de comercialização.

6.12 O Contrato de prestação do serviço terá duração inicial de 12 (doze) meses, admitindo-se a prorrogação por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a sessenta meses, conforme disposto no Art. 57 da lei 8.666/93.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Contratação de uma empresa para garantir refeições com preços/custos acessíveis, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade escolar e visitantes do Ifes, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica.

Grupo	Item	Sub-item	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
			Kit marmitex		
		1.1	Marmitex tamanho P (porção mínima de 400 gramas)	UN	1
	1	1.2	Marmitex tamanho M (porção mínima de 500 gramas)	UN	1
		1.3	Marmitex tamanho G (porção mínima de 600 gramas)	UN	1
			Kit lanche		
		2.1	Café com leite – xícara ou copo com 150 a 200 mL	UN	1
		2.2	Café preto comum e/ou expresso - xícara ou copo com 50 a 100 ml	UN	1
		2.3	Sucos naturais ou refresco à base de fruta (diversos sabores), copo ou garrafinha de com 300 ml	UN	1

1	2	2.4	Fruta in natura da estação e/ou salada de frutas sem adição de açúcar e cremes açucarados, preparado preferencialmente com frutas da estação (porção mínima de 200g)	UN	1
		2.5	Salgado assado com massa de fermento biológico exceto recheio à base de salsicha, bacon e calabresa (porção mínima 150g de massa e mínimo de 50g de recheio)	UN	1
		2.6	Pão de queijo (porção mínima de 50g)	UN	1
		2.7	Bolo simples sem cobertura: laranja, limão, cenoura, chocolate, formigueiro, banana ou mesclado, porção com 30 a 50g	UN	1
		2.8	Pão com queijo e presunto (misto quente), com porção mínima de 50g recheio mínimo de 20g a 30g de queijo e presunto preparado em misteira elétrica	UN	1
		2.9	Pão com manteiga (pão com o mínimo de 50 g e com o mínimo de 8g a 10 g de manteiga)	UN	1
		2.10	Sanduíche natural com molho à base de iogurte ou substituição saudável pela maionese (pão com o mínimo de 50 g e com recheio mínimo de 50g)	UN	1

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 73,23

**Para construção do valor máximo de contratação foi utilizada a metodologia da "Média Saneada", conforme anexo II, sobre os valores encontrados que obteve o valor máximo total estimado da compra de R\$ 73,28.

Valores máximos unitários da refeição/lanche				
Item	Descrição	Unid	Quant	Preço máximo unitário
1	Kit Marmitex	unid	1	38,88
2	Kit lanche	unid	1	34,40

TOTAL GERAL	73,28
--------------------	--------------

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O somatório dos itens 01 e 02 é base de critério para identificação da proposta mais vantajosa. Seu agrupamento é necessário, tendo em vista a natureza indivisível da prestação de serviços de fornecimento de alimentação através da concessão de espaço público, e ainda como forma de facilitar o processo de contratação sem inviabilizar a concorrência por parte dos fornecedores, não comprometendo a competitividade do certame. Ainda, como forma mais segura e vantajosa para a administração, visando facilitar a fiscalização e gerenciamento do contrato e a padronização do serviço.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Essa Contratação não tem interdependência com outra, não sendo permitida a subcontratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Essa Contratação está alinhada ao planejamento da Instituição.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Contribuir para a saúde de toda comunidade acadêmica, uma vez que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas, evitando distúrbios metabólicos e priorizando os hábitos saudáveis.

12.2 Evitar o deslocamento desnecessário para alimentação, gerando economia em vários aspectos e maior comodidade para a toda comunidade acadêmica.

12.3 Satisfação do público em geral mediante a oferta com qualidade dos serviços prestados.

12.4 Atender ao disposto no § 1º, do art. 1º, do decreto 2.271, de 07 de julho de 1997, quanto à preferência pelo modo de execução indireta deste objeto, considerando que a administração não possui em seus quadros funcionais mão-de-obra adequada à função;

12.5 Tornar os procedimentos internos mais eficientes e céleres, com aproveitamento de recursos humanos e de mão-de-obra, apoiando e permitindo a concentração dos esforços dos servidores efetivos nas atividades finalísticas do campus, as quais consistem em promover educação profissional e tecnológica de excelência, visando o cumprimento da missão institucional do órgão.

13. Providências a serem Adotadas

Após a realização do certame, será assinado Termo de Concessão, devidamente fiscalizado por Comissão de Fiscalização do Contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Devido aos possíveis impactos ambientais que podem advir do aumento na produção de resíduos sólidos (lixo), deverão ser adotadas práticas de sustentabilidade.

As práticas sustentáveis devem ser incluídas na contratação desses serviços. Para tanto, os dirigentes e a equipe que prestará os serviços deverão ser instruídos sobre a importância das políticas de sustentabilidade, tanto nos aspectos que regulem a interação do homem com a natureza em atividades cotidianas, visto que os recursos naturais são finitos, quanto na questão social, com atenção especial aos direitos trabalhistas e à proteção aos direitos humanos.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta Equipe de Planejamento da Contratação, à luz do exposto ao longo deste relatório, entende pela VIABILIDADE da contratação da solução apresentada, nos termos e moldes deste estudo, bem como observada toda a legislação de regência e as orientações de padronização constantes na Instrução Normativa nº 05/2017, publicada pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

A solução escolhida atende adequadamente às demandas de atendimento ao público; os benefícios pretendidos são adequados; os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade; os riscos envolvidos são administráveis e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que declaramos **VIÁVEL** a contratação proposta.

16. Responsáveis

CONCEIÇÃO REGINA PINTO DE OLIVEIRA

Diretora de ensino

KAROLINE CARDOSO DA SILVA

Enfermeira

CRISTIANE VIEIRA NUNES VALENTIM

Assistente de alunos

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Laudo de avaliação da cantina com ART.pdf (1.14 MB)
- Anexo II - Anexo II ETP.pdf (72.42 KB)
- Anexo III - Anexo III ETP.pdf (54.15 KB)

Anexo I - Laudo de avaliação da cantina com ART.pdf



Ministério da Educação
Instituto Federal do Espírito Santo

PARECER TÉCNICO SOBRE AVALIAÇÃO DE IMÓVEIS

Interessado: Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Barra de São Francisco

Avaliador: André Pereira Pinto – CREA – ES 33340/D

Imóvel: Espaço destinado para cantina do IFES – Campus Barra de São Francisco

Barra de São Francisco – ES

Janeiro de 2022

SUMÁRIO

1	Introdução.....	1
2	Princípios, ressalvas e responsabilidades.....	1
3	Metodologia e procedimentos utilizados.....	2
3.1	Vistoria do objeto (item 7.3 da NBR 12.653-1).....	2
3.2	Metodologia aplicável.....	3
4	Descrição e caracterização do objeto.....	4
4.1	Detalhamento do espaço.....	5
5	Caracterização do público consumidor.....	6
6	Avaliação de mercado.....	6
7	Tarifas de água e energia elétrica.....	8
8	Conclusão.....	9
	Anexos.....	10

1 INTRODUÇÃO

Eu, André Pereira Pinto, engenheiro civil, registro CREA 033340/D-ES, fui solicitado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, campus Barra de São Francisco, por meio da Direção-geral para elaboração do presente laudo que tem como objetivo determinar o justo valor locacional de mercado de um imóvel para concessão onerosa mensal de uso do espaço como cantina, nas dependências do campus. Neste laudo será considerado apenas a área interna da edificação que será cedida para instalação da cantina.

Para emissão deste relatório seguem as considerações relacionadas à solicitante:

- O espaço avaliado é parte integrante das instalações físicas do Ifes – campus Barra de São Francisco;
- A vistoria técnica foi realizada no dia 18 de Janeiro de 2022 e a data base é referente Janeiro de 2022;
- A moeda considerada para a avaliação econômico-financeira é a moeda corrente brasileira Real (R\$);
- Parte dos dados integrantes deste trabalho são provenientes de informações fornecidas por servidores da instituição, através de entrevistas verbais, documentos, e-mails;
- O AVALIADOR teve acesso ao projeto arquitetônico e complementares das instalações físicas da área;

2 PRINCÍPIOS, RESSALVAS E RESPONSABILIDADES

O presente Laudo atende as especificações e critérios estabelecidos pelas Normas de Avaliação NBR 14653-1:2019 e NBR 14653-2:2011 da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas e suas demais referências normativas.

O AVALIADOR não tem inclinação pessoal em relação à matéria envolvida neste relatório e tampouco dela auferem qualquer vantagem.

O relatório foi elaborado pelo próprio AVALIADOR, e coube somente ao mesmo, as análises e respectivas conclusões.

No presente relatório assumem-se como corretas as informações recebidas de terceiros, sendo que as fontes das mesmas estão contidas no referido relatório.

As análises, opiniões e conclusões expressas no presente relatório, são baseadas em dados, diligências, pesquisas e levantamentos verdadeiros e corretos.

Os limites, condições e as margens de erro impostas pelas metodologias adotadas que afetam as análises e conclusões são apresentados no presente relatório.

Para efeito da avaliação do objeto partiu-se do pressuposto da inexistência de ônus ou gravames de qualquer natureza, judicial ou extrajudicial, atingindo o ativo objeto do trabalho em questão, que não os listados no presente relatório.

A vistoria foi realizada com o espaço físico concluído. Entretanto na emissão deste relatório, foram consideradas as condições físicas do espaço e das instalações observadas e avaliadas no dia da vistoria. Ressalva-se qualquer conclusão ou análise das instalações físicas a partir deste relatório para datas posteriores à vistoria que alterem as características do objeto avaliado.

O AVALIADOR, não se responsabiliza por perdas ocasionais ao SOLICITANTE ou outras partes envolvidas em decorrência da utilização de dados e informações fornecidos pelo SOLICITANTE e apresentados neste relatório.

O escopo deste trabalho se limita a avaliação visual, funcional e de segurança do espaço e instalações do referido objeto, não cabendo a realização de ensaios tecnológicos de qualquer natureza por parte do AVALIADOR.

O Laudo foi elaborado com a estrita observância dos postulados constantes dos Códigos de Ética Profissional do CONFEA – Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia e do Instituto Brasileiro de Avaliações e Perícias de Engenharia Nacional e de São Paulo.

O presente trabalho foi desenvolvido unicamente para atender ao uso do SOLICITANTE, cujo objetivo já foi apresentado preliminarmente.

3 METODOLOGIA E PROCEDIMENTOS UTILIZADOS

3.1 Vistoria do objeto (item 7.3 da NBR 12.653-1)

O presente OBJETO, no momento da avaliação está concluído e já foi utilizado. Como relatado anteriormente, o AVALIADOR teve acesso ao projeto de arquitetura do espaço e não encontrou diferenças significativas quanto a área. As dimensões do espaço foram conferidas e estão apresentadas em layout anexo a este relatório.

Os procedimentos utilizados para a avaliação física do OBJETO, foram escolhidos a partir de metodologia tradicionalmente utilizada por engenheiros peritos e avaliadores e pelos membros do Ibape (Instituto Brasileiro de Avaliações e Perícias de Engenharia) e recomendada pelas normas NBR 14.653-1:2019 – Avaliação de Bens – Parte 1: Procedimentos gerais; NBR 14.653-2-2011 – Avaliação de Bens – Parte 2: Imóveis urbanos e Norma para Avaliação de Imóveis Urbanos IBAPE/SP:2011.

Para isso foram realizados:

- Aferição in loco das dimensões reais do espaço e o seu confronto com o projeto arquitetônico aprovado;
- Levantamento, quantificação e teste sobre a funcionalidade das instalações elétricas e hidrossanitárias;
- Levantamento geral dos equipamentos fixos pertencentes ao espaço;
- Levantamento geral do espaço em relação ao uso, funcionalidade do espaço e estado de conservação;

3.2 Metodologia aplicável

Como sugerido pela NBR 14.653-1:2019, a metodologia de avaliação de mercado adotada inicialmente foi o método comparativo direto. Para isso, no planejamento da pesquisa foram buscados espaços compatíveis com o objeto em estudo e para efeito de comparação foram estabelecidos os seguintes fatores:

- Situação: escolas e instituições de ensino;
- Segmento de mercado: empresas especializadas em comércio de alimentos industrializados ou produzidos parcialmente no local e bebidas não alcoólicas (refrigerantes, sucos, etc.) com restrição de horário de funcionamento e suscetível a sazonalidades no mercado;
- Características de mercado: limitado à comunidade interna da instituição de ensino ou escola, com momentos de pico de demanda (intervalos entre aulas e turnos contemplando horários tradicionais de almoço e jantar);
- Espaço físico: espaço e equipamentos pertencentes à instituição e cedido de forma onerosa através de concessão ou locação;
- Localização da região: centro e arredores do centro do município de Barra de São Francisco.

Dando prosseguimento ao planejamento da pesquisa de mercado, identificou-se as escolas públicas, particulares e outras instituições de ensino na região de Barra de São Francisco para a etapa da coleta de dados. Foram encontradas quatro escolas de ensino fundamental da esfera municipal, duas escolas estaduais e uma escola particular de ensino fundamental, médio e ensino superior. Entretanto, ao se realizar a pesquisa in loco, constatou-se que as escolas municipais e estaduais possuem cantina própria e fornecem merenda gratuita. A única escola que possui cantina com espaço sob forma de concessão com características semelhantes ao OBJETO em estudo é a escola particular. Logo, o número de dados do mercado para o

estabelecimento de modelo e determinação do grau de fundamentação por tratamento de fatores para a aplicação do método comparativo direto de dados do mercado se restringe a um.

Em face do que foi exposto no paragrafo anterior, verifica-se que a quantidade de dados de mercado – 1 (um) – é inferior à quantidade mínima – 3 (três) – para atingir grau de fundamentação do tratamento por fatores e utilização do método comparativo direto, tornando-se impossível o estabelecimento de um modelo matemático baseado em apenas um único dado de mercado. Espera-se com esta fundamentação justificar as razões pelas quais o presente trabalho não apresentará o grau de fundamentação. Assim o presente trabalho será enquadrado como PARECER TÉCNICO e não como Laudo de Avaliação.

Outro detalhe a ser considerado, é o que o objeto avaliado está instalado dentro de uma unidade de ensino que prevê aumento do número de alunos nos próximos anos. Isto faz com que haja uma previsão de aumento de demanda em função desta entrada e este aumento de demanda cabe única e exclusivamente à administração da instituição. Este ponto está sendo colocado para justificar a não adoção de outro método para avaliação, como o método involutivo. O estabelecimento de cenários ou mesmo a adoção do modelo econômico fica comprometido em virtude de estar em grande parte condicionado à administração da instituição.

4 DESCRIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO OBJETO

O imóvel fica localizado na Rodovia ES, 320 – km 118, Zona Rural – Valão Fundo – CEP: 29800-000 Barra de São Francisco-ES, no pavimento térreo do Bloco 1. O imóvel fica 7 km de distância do centro comercial, sendo o mesmo localizando na zona rural do município, onde o ponto comercial mais próximo fica a uma distância de aproximadamente 3 km.

Como infraestrutura urbana da região pode-se citar a existência de iluminação, energia elétrica em baixa e média tensão, rede de telefonia e internet, água tratada por concessionária, rede de esgoto e água pluvial, coleta de lixo e sistema viária pavimentado.

É bem provido de instalações prediais como elétricas e hidrossanitárias. Entretanto não foram realizados testes mais específicos de suas instalações.

O detalhamento físico do espaço como seus compartimentos, dimensões, pontos elétricos, pontos de água fria e esgoto, equipamentos fixos além de outros detalhes estão apresentados em planta baixa anexa.

O espaço na data da vistoria se encontrava ocupado e estava sendo utilizado como uma copa. Neste ponto cabe destacar a seguinte situação, o ambiente em estudo foi inicialmente concebido para ser uma cozinha de apoio para os usuários do edifício e não uma cantina, porém com o início das aulas presenciais e a falta de um local para a instalação da cantina fez com que

a administração do campus buscasse soluções para o problema e uma delas é a cessão desta cozinha para instalação da cantina.

Por se tratar de uma solução paliativa e a fim de preservar a estrutura física do espaço, a administração do campus pretende impor restrições para seu uso, como:

- Não poderá haver o preparo de alimentos no ambiente, ou seja, o alimento deverá chegar pronto no campus e o espaço em questão será apenas um ponto de venda desses alimentos;
- Não poderão ser feitas adaptações ou reformas na estrutura física;
- A comercialização dos alimentos (entrega dos produtos aos clientes e recebimento dos pagamentos) deverá ser pela janela ou pela porta que existem no local.

Ou seja, a utilização deste ambiente como cantina será uma medida provisória até que seja providenciada a construção de um local para este fim.

4.1 Detalhamento do espaço

BANCADAS: possui 1 bancada fixa de granito cinza com largura de 60cm, comprimento de 425cm, dividida em parte seca e molhada. A parte molhada possui 2 cubas em aço inoxidável e duas torneiras de bancada cromadas, também há uma torneira de plástico de parede embaixo da bancada.

PAREDES: são em alvenaria, com revestimento cerâmico, azulejo na cor branca, até metade da altura.

PISO: em granilite polido com justas plásticas e rodapés de granito cinza.

TETO: possui forro estruturado com placas de fibra mineral e luminárias embutidas com duas lâmpadas LED cada.

ESQUADRIAS: o espaço possui uma janela de alumínio na cor branca com fechamento em vidro liso incolor, duas folhas fixas e duas móveis de correr e uma porta de madeira na cor branca com marcos e alizares envernizados.

INSTALAÇÕES PREDIAIS: a cozinha é servida de 2 pontos de água fria para torneira de cozinha, 2 pontos de esgoto secundário (pias), 1 torneira para lavagem geral, sem ponto de esgoto, fixada na parede embaixo da bancada, 1 registro geral da prumada de água fria e 1 ralo sifonado. Na parte externa possui local para armazenamento da gás de cozinha. Quanto a iluminação possui 3 luminárias com lâmpadas tubulares de LED, 8 tomadas de 110/220V com boa distribuição e interruptores.

EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS NO LOCAL: Fogão industrial de piso com alimentação a gás GLP, 4 bocas (2 queimadores duplos e 2 simples), grelhas 30x30 em ferro fundido e mesa em aço.

5 CARACTERIZAÇÃO DO PÚBLICO CONSUMIDOR

Por se tratar de espaço destinado ao comércio de alimentos dentro de uma unidade escolar, o público alcançado pelo OBJETO resume-se basicamente à comunidade escolar interna do Ifes – campus Barra de São Francisco (alunos, servidores administrativos, terceirizados e professores). Segundo dados fornecidos pela Direção Administrativa do campus, na data da avaliação, esta comunidade é de aproximadamente 462 pessoas (409 alunos, 43 servidores e 10 terceirizados). A distribuição da comunidade se dá nos três turnos, sobretudo no diurno. No atual momento, existe a disponibilidade de cursos de curta duração que provocam um público flutuante para a demanda de alimentação. Por se tratar de uma instituição de ensino, o OBJETO está sujeito às sazonalidades e as condições do calendário acadêmico da instituição.

6 AVALIAÇÃO DE MERCADO

Conforme apresentado item 3 deste relatório, foram pesquisadas na região de Barra de São Francisco, instituições de ensino com espaço de cantinas locadas. Foram identificadas escolas públicas e privadas e os resultados da avaliação estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1: Dados das escolas localizadas no entorno do objeto.

Instituição	Endereço	Contato	Possui cantina terceirizada	Valor da locação (R\$)
Escola Municipal de Ensino Fundamental João Bastos	Rua Minelvina Garcia de Lima, Vila Gonçalves	Rodrigo Cirilo (27) 99605-9917	Não	-
Escola Municipal de Ensino Fundamental José Francisco da Fonseca	Manoel Alves da Fonseca, Vila Vicente	Solange Cabral de Souza (27) 99803-7993	Não	-
Escola Municipal de Ensino Fundamental Sebastião Albano	Benjamin Costa, 194, Vila Landinha	Luzinete de Freitas (27) 99994-4864	Não	-
Escola Municipal de Ensino Fundamental Vicente Amaro da Silva	Rua Filomena Rosa dos Anjos, Centro	Nair Augusto de Souza (27) 3756-408	Não	-

Instituição	Endereço	Contato	Possui cantina terceirizada	Valor da locação (R\$)
Centro Estadual de Ensino Fundamental e Médio em Tempo Integral João XXIII	Alameda João XXIII, Campo Novo	Márcia Vânia (27) 3756-1577	Não	-
Escola Estadual Governador Lindemberg - Polivalente	R. Dirceu Cardoso, 240, Irmãos Fernandes	Eduardo Fagundes (27) 3756-1290	Não	-
CESFA Pitágoras e Unopar	Avenida, R. Celso Schwab Tagarro, 21 - Vila Vicente	Welinton Cardoso de Almeida (27) 3756-2677	Sim	1.000,00

Verifica-se que para a utilização do método comparativo direto de dados de mercado, existe apenas um dado que pode ser considerado. Entretanto para o estabelecimento de grau de fundamentação é um número insuficiente de dados, impossibilitando a utilização deste método.

Para subsidiar uma análise de mercado em virtude da insuficiência de dados de imóveis com características semelhantes, foram coletadas informações sobre os espaços locados para a cantina dos outros campus do IFES, que são semelhantes ao objeto em estudo neste trabalho. Torna-se a ressaltar que esses dados não serão considerados para estabelecimento de fundamentação do laudo, em virtude de estar localizado em cidade distinta e relativamente distante. O objetivo é apenas fornecer informações relacionadas ao mercado de locação de imóveis com as características semelhantes e subsidiar o parecer. Ver Tabela 2.

Tabela 2: Dados de mercado com características semelhantes.

Nome	Nº de alunos	Valor da locação (R\$)	Área (m²)	Valor unit. (R\$/m²)	Valor unit. (R\$/aluno)
IFES – Campus Venda Nova do Imigrante	862	776,88	106,00	7,33	0,90
IFES – Campus Cachoeiro de Itapemirim	1172	1.239,70	120,00	10,33	1,06
IFES – Campus Ibatiba	726	680,00	67,62	10,05	0,94
IFES – Campus São Mateus	959	553,36	32,12	17,23	0,58
IFES – Campus Serra	1657	1.725,78	306,73	5,63	1,04
IFES – Campus Centro-Serrano	373	1.000,00	206,50	4,84	2,68
			Média:	9,24	1,2

7 TARIFAS DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

Considerando a impossibilidade e a inviabilidade de instalação de medidor individual de água e luz, dadas as condições do objeto a ser concedido e também considerando que a empresa responsável pela obra de construção do campus não realizou a entrega definitiva da referida obra, impossibilitando assim qualquer tipo de interferência na estrutura física do imóvel. Optou-se por fazer uma estimativa de consumo desses itens, com intuito de inclui-los no valor do aluguel.

Para o consumo de água, mediu-se as vazões das torneiras in loco e estimou-se o consumo mensal (22 dias por mês de uso) considerando que as torneiras das pias e a de uso geral serão usadas por 40 e 10 minutos por dia, respectivamente, conforme Tabela 3.

Tabela 3: Estimativa de consumo de água.

Torneira	Vazão (m ³ /minutos)	Quant.	Estimativa de consumo (m ³ /mês)	Valor unit. (R\$/m ³)	Valor total (R\$/mês)
Torneira de metal da bancada da pia	0,007	2	12,32	9,00	110,88
Torneira de plástico de uso geral	0,005	1	1,1	9,00	9,9
Total:					120,78

Para o consumo de energia, elencou-se uma lista de equipamentos que a empresa possivelmente utilizará no local com seus respectivos consumos mensais com base na classificação Procel, conforme Tabela 4.

Tabela 4: Estimativa de consumo de energia elétrica.

Equipamento	Consumo mensal (kWh)	Valor unitário médio da energia (R\$/kWh)	Valor total (R\$/mês)
Ventilador de parede 50cm (135W)	24,00	1,00	24,00
Estufa para salgados com 8 bandeijas (250W)	20,00	1,00	20,00
Sanduicheira Grill (600W)	15	1,00	15,00
Microondas de 20 litros (1200W)	70	1,00	70,00
Freezer horizontal de 546 litros (158W)	75	1,00	75,00
Geladeira/Resfriador com congelado 290 litros (150W)	50	1,00	50,00
Total:			254,00

8 CONCLUSÃO

Considerando o estabelecido sobre o tratamento de dados no item 8.2.1.4.1 da NBR 14.653-2:2011: “(...). Nesta etapa, verificam-se o equilíbrio da amostra, a influência das variáveis que presumivelmente, expliquem a variação dos preços a forma dessa variação, possíveis dependências entre elas, identificação de pontos atípicos, entre outros. Assim, pode-se confrontar as respostas obtidas no mercado com as crenças a priori do engenheiro de avaliações, bem como permitir a formulação de novas hipóteses.”(grifo).

Como consequência de toda a análise e justificativas apresentadas neste parecer técnico, a insuficiência de dados de mercado a serem considerados, os valores de mercado de locação nos campus vizinhos apresentados na Tabela 2, além do exposto acima, espera-se justificar a adoção do valor de R\$ 12,00 por metro quadrado. Com este valor unitário e a área do OBJETO avaliado de 22,75 m², encontra-se o valor de R\$ 273,00.

Acrescenta-se a este valor as tarifas de água e energia estimadas em R\$ 120,78 e R\$254,00, respectivamente, conforme Tabelas 3 e 4. Desta forma, totaliza-se o valor de R\$ 647,78 e com o arredondamento permitido de $\pm 1\%$ permitido pela NBR 14.653-2:2011 estabelece-se o **valor de locação de R\$650,00 (seiscentos e cinquenta reais)** considerando o imóvel, livre de quaisquer ônus, encargos, foros ou pensões e considerando apenas a parcela referente à locação.

Devido às restrições impostas pelo calendário acadêmico por parte da SOLICITANTE como férias discentes, recessos e outros que vão afetar a demanda dos usuários do OBJETO avaliado, o AVALIADOR recomenda no estabelecimento do contrato de cessão, meios de redução do valor da concessão referente a esses períodos.

E a fim resguardar tanto o locador quanto o locatário de possíveis despesas não previstas sobre as instalações físicas do imóvel, o AVALIADOR recomenda que antes da cessão do espaço ao concessionário, seja realizada vistoria da parte física do imóvel e testes sobre as instalações prediais como verificação de tensão das tomadas, integridade dos interruptores e disjuntores de proteção, lâmpadas e luminárias, abastecimento de água, saídas de esgoto, e elaborado um Termo de Recebimento atestando a entrega do espaço com o perfeito funcionamento de suas instalações prediais.

ANEXOS

Fotografias registradas pelo autor durante a visita in loco do ambiente avaliado.



Figura 1: Vista interna do ambiente.



Figura 2: Vista interna do ambiente.



Figura 3: Corredor de acesso a cozinha.



Figura 4: Vista da fachada da cozinha.



1. Responsável Técnico

ANDRE PEREIRA PINTO

Título profissional: **ENGENHEIRO CIVIL**

Empresa contratada: SERVIÇO AUTÔNOMO

RNP: 0812904745

Registro: ES-033340/D

Registro: 999999



2. Dados do Contrato

Contratante: **IFES CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO**

Rua: RODOVIA ES 320 - KM118

Complemento: ZONA RURAL

Cidade: BARRA DE SÃO FRANCISCO

Telefone: 2730834502

Contrato: 01

Valor do Contrato/Honorários: R\$0,01

UF: ES

Nº do Aditivo: 0

Tipo de contratante: PESSOA JURÍDICA

CPF/CNPJ: 10838653002141

Nº: SN

CEP: 29800000

Bairro: VALÃO FUNDO

3. Dados da Obra/Serviço

Rua: RODOVIA ES 320 - KM118

Complemento: ZONA RURAL

Cidade: BARRA DE SÃO FRANCISCO

Data de início: 17/01/2022

Proprietário: IFES CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO

Bairro: VALÃO FUNDO

UF: ES

Prev. Término: 25/02/2022

Nº: SN

Quadra Lote

CEP: 29800000

Coord. Geogr.: ,

CPF/CNPJ:10838653002141

4. Atividade Técnica

Qtde de Pavimento(s): 1

Nº Pavimento(s): 1

Dimensão/Quantidade: 22,75

Unidade de medida: M2

ATIVIDADE(S) TÉCNICA(S): 47 - 16.3 - AVALIAÇÃO

PARTICIPAÇÃO:

NATUREZA: 100 - RESPONSABILIDADE TÉCNICA

NÍVEL: 104 - EXECUÇÃO

NATUREZA DO(S) SERVIÇO(S): 1101 - EDIFICAÇÕES

TIPO DA OBRA/SERVIÇO: 106 - EDIFICAÇÃO FINS ENSINO

PROJETO(S)/SERVIÇO(S): 100 - NENHUM

Após a conclusão das atividades técnicas, o profissional deverá proceder a baixa desta ART.

5. Observações

ELABORAÇÃO DE LAUDO DE AVALIAÇÃO DE IMÓVEIS PARA CESSÃO ONEROSA DA CANTINA. A ÁREA DO ESPAÇO AVALIADO É DE 22,75M².

6. Declarações

Profissional

Contratante

Acessibilidade: <declara a aplicabilidade das regras de acessibilidade previstas nas normas técnicas da ABNT, na legislação específica e no Decreto nº5.296, de 2 de dezembro de 2004, às atividades profissionais acima relacionadas.>

7. Entidade de classe

NENHUMA ENTIDADE

8. Assinaturas

Declaro serem verdadeiras as informações acima.

_____ de _____ de _____
Local Data

ANDRE PEREIRA PINTO - CPF: 12825812790

IFES CAMPUS BARRA DE SÃO FRANCISCO - CPF/CNPJ: 10838653002141

9. Informações

- A ART é válida somente quando quitada, podendo sua conferência ser realizada no site do CREA.
- A autenticidade deste documento pode ser verificada no site www.creaes.org.br ou www.confrea.org.br
- A guarda da via assinada da ART será de responsabilidade do profissional e do contratante com o objetivo de documentar o vínculo contratual.

www.creaes.org.br
tel: (27)3134-0046

creaes@creaes.org.br
art@creaes.org.br



CREA-ES
Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Espírito Santo

Anexo II - Anexo II ETP.pdf

Anexo III - Anexo III ETP.pdf

ANEXO III - Tabela com cardápio mínimo**LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS**

De acordo com a Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006

Grupo	Item	Sub-item	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
1	1	1.1	Marmitex tamanho P (porção mínima de 400 gramas)	UN	1
		1.2	Marmitex tamanho M (porção mínima de 500 gramas)	UN	1
		1.3	Marmitex tamanho G (porção mínima de 600 gramas)	UN	1
	2	2.1	Café com leite – xícara ou copo com 150 a 200 mL	UN	1
		2.2	Café preto comum e/ou expresso - xícara ou copo com 50 a 100 ml	UN	1
		2.3	Sucos naturais ou refresco à base de fruta (diversos sabores), copo ou garrafinha de com 300 ml	UN	1
		2.4	Fruta in natura da estação e/ou salada de frutas sem adição de açúcar e cremes açucarados, preparado preferencialmente com frutas da estação (porção mínima de 200g)	UN	1
		2.5	Salgado assado com massa de fermento biológico exceto recheio à base de salsicha, bacon e calabresa (porção mínima 150g de massa e mínimo de 50g de recheio)	UN	1
		2.6	Pão de queijo (porção mínima de 50g)	UN	1
		2.7	Bolo simples sem cobertura: laranja, limão, cenoura, chocolate, formigueiro, banana ou mesclado, porção com 30 a 50g	UN	1
2.8	Pão com queijo e presunto (misto quente), com porção mínima de 50g recheio mínimo de 20g a 30g de queijo e presunto preparado em misteira elétrica	UN	1		
2.9	Pão com manteiga (pão com o mínimo de 50 g e com o mínimo de 8g a 10 g de manteiga)	UN	1		
2.10	Sanduíche natural com molho à base de iogurte ou substituição saudável pela maionese (pão com o mínimo de 50 g e com recheio mínimo de 50g)	UN	1		

Venda Restrita: Balas, pirulitos, gomas de mascar; biscoitos, principalmente os recheados; refrigerantes; sucos artificiais ou adoçados; frituras como risoles, pastéis e coxinhas, maionese; salgados com salsichas e presuntos/apresentados; salgadinhos de pacote; pipocas industrializadas (Venda somente com a autorização da CONTRATANTE).

Além de ser restringida a oferta, também deve ser proibida a publicidade desses produtos no ambiente escolar. As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês por porção de 200 ml.