IFSC
Fls.nº ____

23292.009108/2018-19

CONCORRÊNCIA Nº 03/2018
TIPO MAIOR DESCONTO.

OBJETO: CONCESSÃO NÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO DO IFSC, PARA SERVIÇOS DE CANTINA NO CAMPUS GAROPABA DO IFSC.

DATA DA ABERTURA:12/06/2018
HORÁRIO: 10:00 horas
LOCAL: Campus Garopaba do IFSC
FONE: (48) 3254-7327

Entrega dos envelopes de documentação de habilitação e de propostas de preços no Setor de Compras do Campus Garopaba do IFSC.

Endereço: Rua Maria Aparecida Barbosa, nº 153, Loteamento Vila de Campo. Bairro Campo Duna, CEP 88495-000, Garopaba, SC

CONCORRÊNCIA N.º 03/2018

EDITAL

A Comissão de Licitação designada pela Portaria n° 2335 de 11 de agosto de 2016, Portaria nº 41 de 16 de março de 2018, da Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, leva ao conhecimento dos interessados que às 10:00 horas do dia 12/06/2018, será realizada licitação na modalidade Concorrência, do tipo MAIOR DESCONTO, cujo objeto é a concessão administrativa NÃO ONEROSA de uso de espaços físico do IFSC, para serviços de Cantina no Campus Garopaba. Os envelopes com a documentação de habilitação e proposta de preços deverão ser entregues até o dia 12/06/2018 até as 10:00 h. A sessão de abertura será realizada às 10:00 horas no Auditório do Campus Garopaba do IFSC. O presente certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei nº 8.666/93, de 21/06/93 e suas alterações, pela IN 02/2010 da SLTI, Lei Complementar 123 de 14/12/06, Lei Complementar 147/2014 de 08/08/2014, Decreto nº 6.204 de 5 de setembro de 2007, demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Edital e seus anexos, constante do Processo número 23292.009108/2018-19. O Edital e seus anexos estão disponíveis no sítio www.ifsc.edu.br, o processo e as informações poderão ser obtidos no Setor de Compras do Campus Garopaba, Rua Maria Aparecida Barbosa, nº 153. Loteamento Vila de Campos, Bairro Campo Duna, CEP 88495-000, Garopaba, SC ou e-mail: compras.garopaba@ifsc.edu.br A licitante que optar por efetuar vistoria, deverá se programar para efetuá-la conforme apresentado no item 07 do Edital.

1. DO OBJETO

A presente Concorrência tem como objeto a concessão administrativa não onerosa de uso de área física do IFSC, conforme especificações e condições constantes do **Anexo I**, parte integrante deste Edital, destinado para **concessão administrativa não onerosa de uso de espaço físico do IFSC**, para implantação dos serviços de alimentação na Cantina no Campus Garopaba.

2. DA ABERTURA E ESCLARECIMENTOS

RECEBIMENTO E INÍCIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES "DOCUMENTAÇÃO" e "PROPOSTA"

LOCAL DE ENTREGA DOS ENVELOPES	Até a abertura da sessão da Concorrência, no Campus Garopaba do IFSC.
LOCAL DE REALIZAÇÃO DA SESSÃO	Rua Maria Aparecida Barbosa, nº 153, Loteamento Vila de Campo. Bairro Campo Duna, CEP 88495-000, Garopaba, SC
DATA	12/06/2018
HORÁRIO	10:00h (Horário de Brasília).

2.1. Se no dia supracitado não houver expediente, o recebimento e o início da abertura dos envelopes referentes a esta Concorrência serão realizados no mesmo horário do primeiro dia útil de funcionamento do IFSC que se seguir.

2.2. Nos locais indicados serão realizados os procedimentos pertinentes a esta Concorrência, com respeito a:

2.3. Recebimento dos envelopes **Documentação** e **Proposta**;

2.4. Abertura dos envelopes Documentação e verificação da situação da licitante perante o SICAF;

2.5. Abertura dos envelopes Proposta das licitantes habilitadas;

2.6. Devolução dos envelopes Proposta às licitantes inabilitadas.

2.7. As decisões da Comissão Permanente de Licitação serão comunicadas diretamente, por escrito (por e-mail ou fax), aos representantes legais das licitantes, principalmente, quanto a:

2.8. Habilitação ou inabilitação da licitante;

2.9. Julgamento das propostas;

2.10. Resultado de recurso porventura interposto;

2.11. Resultado de julgamento desta Concorrência de Preço.

2.12. A solicitação de esclarecimento de dúvidas a respeito das **Condições** deste **edital** e de outros assuntos relacionados a presente licitação deverá ser efetuada pelas empresas interessadas em participar do certame até o **3º (terceiro) dia útil** que anteceder a data estabelecida no preâmbulo deste Instrumento Convocatório para a reunião de recebimento e abertura dos envelopes **Documentação** e **Proposta**.

2.13. A resposta da **Comissão Permanente de Licitação** ao pedido de esclarecimento formulado por escrito, será divulgada por e-mail ou fax, a todos os licitantes.

2.14. A **Comissão Permanente de Licitação** não se responsabiliza pelos envelopes encaminhados pelo Correio ou que não estiverem com a identificação correta da licitação supracitada.

3. DAS LICITANTES

3.1. Poderão participar desta licitação as empresas cujo ramo de atividade seja pertinente e compatível com o objeto da presente licitação e que comprovem possuir os requisitos exigidos na **Condição – DA HABILITAÇÃO.**

3.1.1. Poderá a licitante optar pelo cadastramento no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF,** de que trata a **IN 02/2010 da SLTI/MPOG** em substituição aos documentos relativos à Regularidade Fiscal e alguns da Qualificação Econômico-Financeira, previstos na condição – Da Habilitação.

3.1.2. O cadastramento no **SICAF** poderá ser realizado em qualquer unidade dos órgãos/entidades que integram o **Sistema de Serviços Gerais – SIASG**, localizados nas Unidades da Federação.

3.2. Não poderão participar desta Concorrência:

3.2.1. Consórcios de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;

3.2.2. Empresas concordatárias ou cuja falência tenha sido declarada, que se encontram sob concurso de credores ou em dissolução ou em liquidação;

3.2.3. Empresas que foram declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública ou com o IFSC, enquanto perdurarem os motivos da punição;

3.2.4. Empresas que possuam em seu quadro societário ou diretivo parentes, em até 2º grau, de servidores do quadro ativo do IFSC; e

3.2.5. Empresas retardatárias.

4. DO PROCEDIMENTO E CREDENCIAMENTO

4.1. O representante legal da **licitante** deverá entregar, impreterivelmente, os envelopes **Documentação** e **Proposta** até dia, horário e local já fixados no preâmbulo.

4.1.1. Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação de interessada retardatária, a não ser como ouvinte.

4.2. Uma vez iniciada a abertura dos envelopes **Documentação** e **Proposta** não serão permitidas quaisquer retificações que possam influir no resultado final desta Concorrência, ressalvado o disposto na Condição das Propostas de Preços e observado o disposto na LC 123/06, art. 43**.**

4.3. Na primeira sessão, os envelopes contendo os documentos relativos à habilitação serão abertos, na presença das interessadas, pela **Comissão de Licitação**, que fará a conferência e dará vista da documentação, a qual deverá ser rubricada por todos os representantes legais das **licitantes** presentes.

4.3.1. Abertos os envelopes **Documentação**, a **Comissão de Licitação,** a seu juízo exclusivo, poderá apreciar os documentos de cada **licitante** e, na mesma reunião, divulgar o nome das habilitadas e das inabilitadas.

4.4. A regularidade do cadastramento da **licitante** mediante o **SICAF** será confirmada por meio de consulta ***on-line***, quando da abertura dos envelopes **Documentação**.

4.5. A licitante já cadastrada no SICAF, caso esteja com algum documento vencido, poderá apresentar a documentação atualizada e regularizada, junto com os demais documentos de habilitação, observado o disposto na LC 123/06.

4.6. Não sendo necessária a suspensão da reunião para análise da documentação ou realização de diligências ou consultas, a **Comissão** decidirá sobre a habilitação de cada **licitante**. Se, eventualmente, surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato pela **Comissão de Licitação** e conduzam à interrupção dos trabalhos, serão elas consignadas em ata e a conclusão da habilitação será comunicada aos licitantes, através de FAX ou e-mail.

4.7. Após a abertura dos envelopes **Documentação**, os demais, contendo as **Propostas** serão abertos:

4.7.1. Se houver renúncia de todas as **licitantes** ao direito de interposição de recurso registrada em ata ou formalizada por escrito; ou

4.7.2. Após transcorrido o prazo regulamentar, sem que tenha havido interposição de recurso; ou

4.7.3. Após dado a conhecer o deferimento ou indeferimento de recurso interposto.

4.8. A abertura dos envelopes **Documentação** e **Proposta** será realizada em sessão pública, da qual se lavrará ata circunstanciada, assinada pelos membros da **Comissão de Licitação** e pelos representantes legais das **licitantes** presentes.

4.8.1. Consideradas as ressalvas contidas neste **edital**, qualquer reclamação deverá ser feita no ato da reunião pelos representantes legais das **licitantes** presentes; e

4.8.2. A inabilitação da **licitante** importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

4.9. Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes **Documentação** e **Proposta** em um único momento, em face do exame da documentação e da conformidade das propostas apresentadas com os requisitos do **Edital**, os envelopes não abertos, já rubricados no fecho, ficarão em poder da **Comissão de Licitação** até data e horário marcados para prosseguimento dos trabalhos.

4.10. Todos os documentos e igualmente as propostas serão rubricados pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes legais das licitantes presentes à sessão.

4.11. Após a fase de habilitação, não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação.

4.12. Ultrapassada a fase de habilitação das licitantes e abertas as propostas, não caberá desclassificá-las por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o resultado do julgamento.

4.13. É facultada à Comissão de Licitação ou à autoridade superior, em qualquer fase desta Concorrência, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo.

4.14. Considera-se como representante legal qualquer pessoa credenciada pela **licitante,** mediante contrato, procuração ou documento equivalente, para falar em seu nome durante a reunião de abertura dos envelopes, seja referente à documentação ou à proposta.

4.14.1. Entende-se por documento credencial:

a) Contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia da empresa **licitante**;

b) Procuração ou declaração da **licitante** com poderes para que a pessoa credenciada possa falar em seu nome em qualquer fase desta licitação. Sendo apresentada procuração particular, a assinatura do representante legal da licitante deverá estar com firma reconhecida;

4.14.2. Cada **credenciado** poderá representar apenas uma **licitante;**

4.14.3. O documento credencial poderá ser apresentado à **Comissão de Licitação** no início dos trabalhos, isto é, antes da abertura dos envelopes **Documentação** e **Proposta**, ou quando esta exigi-lo;

4.14.4. A não apresentação do credenciamento não inabilitará a **licitante**, mas impedirá o seu representante de se manifestar e responder em seu nome.

4.15. Os envelopes contendo as propostas ficarão à disposição das empresas inabilitadas, pelo período de 10 (dez) dias úteis, contados do encerramento da licitação (transcorrido o prazo regulamentar para interposição de recurso contra o resultado da licitação ou, se for o caso, quando denegados os recursos interpostos), após o que serão destruídos pela **Comissão de Licitação.**

5. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

5.1. Até o dia, horário e local fixados no preâmbulo deste **edital,** o representante legal de cada **licitante** deverá entregar no Protocolo da Reitoria, sua documentação e proposta, em envelopes separados, fechados com cola (lacrados), contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, além da **razão social e CNPJ** da **licitante**, os seguintes dizeres:

Concorrência Nº 03/2018
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
DOCUMENTAÇÃO – ENVELOPE Nº 01

Concorrência Nº 03/2018
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
PROPOSTA – ENVELOPE Nº 02

6. DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 01

6.1. A **HABILITAÇÃO** para participar desta Concorrência compreende que **as licitantes**, deverão apresentar, dentro do **Envelope nº 01,** os seguintes documentos, **com algumas ressalvas para os que possuem cadastramento no SICAF.** Recomenda-se, para facilitar a conferência por parte da Comissão, que os documentos constantes dos envelopes sejam numerados sequencialmente, na mesma ordem em que se encontram elencados neste edital.

6.2. **Relativos à Habilitação Jurídica,** um dos documentos relacionados a seguir:

6.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

6.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

6.2.2.1. Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

6.2.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

6.2.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.3. **Relativos à Regularidade Fiscal**

6.3.1. Apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas em conformidade com com a Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

6.3.2. Informamos que após a abertura dos envelopes será consultado o SICAF de todas as licitantes para a verificação da regularidade fiscal. Aquelas empresas que não formalizaram o cadastramento antes da sessão, deverão apresentar a documentação a seguir:

6.3.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

6.3.2.2. Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual ou Distrital e Municipal do domicílio ou sede da **licitante**, ou outra equivalente, na forma da lei; e

6.3.2.3. Faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a Certidão Conjunta de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

6.3.2.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

6.4. **Relativos a Qualificação Técnica e Declarações:**

6.4.1. Declaração da empresa, na forma do **Anexo V**, com a ratificação de servidor do IFSC responsável por acompanhar a vistoria, de que a empresa tomou conhecimento das condições de funcionamento da Instituição, incluindo o seu recesso e férias escolares, bem como visitou o local da presente licitação, em caráter de inspeção, aceitando assumir a respectiva concessão no estado em que se encontra, para cumprimento das obrigações objeto da licitação. Assumindo, também, a realização das benfeitorias necessárias para o respectivo funcionamento. A visita deverá ser agendada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas com os servidores relacionados no **Anexo V** ou;

6.4.2. Declaração que não efetuou vistoria, porém concordando com todas as informações prestadas no Edital e seus anexos, abstendo-se do direito de reclamações futuras alegando informações incorretas.

6.4.3. Para **os Câmpus que houver a distribuição de almoço (por kg ou prato feito)**: Declaração da empresa de que contratará um(a) Nutricionista, registrado(a) no CRN – Conselho Regional de Nutrição, o qual ficará responsável pela **atividade de assessoria com responsabilidade técnica (RT)** e com carga horária mínima de acompanhamento de pelo menos **4 horas mensais.** Na declaração deve-se constar o nome, CPF, número do registro na entidade profissional competente e carga horária de atividade.

6.4.4. Atestado ou certidão de Capacidade Técnica da empresa proponente por execução de serviços de características semelhantes ao do objeto desta licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

6.5. **Relativos às Declarações**

6.5.1. **Declaração** de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na forma do **Anexo IV** ao presente instrumento;

6.5.2. **Declaração** que tem conhecimento e concorda com todas as cláusulas editalícias (modelo **Anexo IV**);

6.5.3. **Declaração** nos termos do disposto no inciso V do artigo 27 da lei nº 8.666/93, na forma do **Anexo IV** ao presente instrumento, que não emprega menores de 18 anos;

6.5.4. **Declaração** que a empresa se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, ou Declaração de enquadramento aprovada pela Junta Comercial para fazer jus ao benefício da Lei Complementar nº 147/2014 e o artigo 11 do Decreto 6.294/2007, conforme modelo do **Anexo VII**. **(Apenas para as ME´s e EPP´s).**

6.5.5. **Declaração** assinada por quem de direito, que apresenta proposta absolutamente independente em relação aos demais licitantes participantes desta Concorrência, por consequência, incapaz de frustrar o caráter competitivo da presente licitação, conforme modelo constante do **Anexo VI** deste Edital;

6.6. **Observações**

6.6.1. Sob pena de inabilitação, no que couber, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

6.6.1.1. Em nome da **licitante**, e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo:

a) Se a **licitante** for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou

b) Se a **licitante** for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

c) Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz, quando estes deverão ser apresentados;

6.6.2. Datados dos últimos **60 (sessenta) dias** até a data de abertura do **Envelope nº 1,** quando não tiver prazo estabelecido pelo órgão/empresa competente expedidor(a); e:

a) Não se enquadram no prazo de que trata este **item** os documentos que, pela própria natureza, não apresentam prazo de validade, como por exemplo, os atestados de capacidade (responsabilidade) técnica.

6.6.3. Os documentos exigidos nesta Concorrência poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente, por membro da **Comissão de Licitação ou Servidor** do IFSC ou publicação em órgão da imprensa oficial.

6.6.3.1. Os documentos serão autenticados pela **Comissão de Licitação ou Servidor do Órgão**, a partir do original, de preferência até 1 (uma) hora anterior à data marcada para o recebimento e início da abertura dos envelopes **Documentação**;

6.6.3.2. Serão aceitas somente cópias legíveis;

6.6.3.3. Não serão aceitos documentos cujas datas estejam ilegíveis ou rasuradas; e

6.6.3.4. A **Comissão de Licitação** reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

6.6.4. Todos os documentos de habilitação emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

6.6.5. As declarações apresentadas pela licitante, necessárias a sua habilitação, deverão estar emitidas em papéis timbrados dos Órgãos ou Empresas que as expediram;

6.6.6. O representante legal que assinar, pela empresa licitante, os documentos exigidos por este Edital, deverá estar credenciado para esse fim, e comprovar essa condição se a Comissão de Licitação assim vier a exigir;

6.6.7. A falta de data e/ou rubrica e/ou assinatura de documentos de habilitação somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes **Proposta** e com poderes para esse fim; e

6.6.8. Em relação ao contrato social da empresa licitante, o mesmo poderá ser substituído pela alteração contratual em que ocorreu a consolidação do contrato social, na forma de exigência do Novo Código Civil.

7. DA VISTORIA

7.1. A licitante deverá vistoriar o local onde será locado o espaço objeto desta Concorrência para inteirar-se das condições e do grau de dificuldades existentes, com o agendamento prévio, ou apresentar declaração que não efetuou vistoria, mas aceita todas as informações técnicas e condições apresentadas do edital.

7.1.1. A licitante que optar por efetuar vistoria, deverá realizá-la no mínimo 24 horas antes do horário fixado para a abertura dos envelopes de habilitação.

7.2. O agendamento da visita deverá ser efetuado com os servidores elencados abaixo com 24 horas de antecedência:

a) Campus **Garopaba:** Setor de Compras - Rua Maria Aparecida Barbosa, nº 153, Loteamento Vila de Campo. Bairro Campo Duna, CEP 88495-000, Garopaba, SC– Fone (48) 3254-7327 – departamento de administração.

7.3. A licitante que optar por não efetuar vistoria, deverá apresentar declaração de que não a efetuou e que concorda com todas as informações técnicas e condições apresentadas no Edital e seus anexos, devendo informar o objeto e número da licitação.

7.4. A licitante que efetuar vistoria, sem o acompanhamento de servidor do IFSC, deverá apresentar a declaração que não efetuou vistoria, conforme determinado neste edital.

8. DA PROPOSTA – ENVELOPE Nº 02

8.1. A proposta contida no **Envelope nº 02** deverá ser apresentada na forma e requisitos indicados nos subitens a seguir:

8.1.1. Em original, de preferência emitida por computador, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubricada em todas as suas folhas;

8.1.2. Fazer menção ao número desta Concorrência e conter a razão social da **licitante**, o CNPJ, número(s) de telefone(s) e de *fax*, *e-mail* e o respectivo endereço com CEP.

8.1.3. Indicação do percentual que será aplicado nos itens elencados no Cardápio Mínimo Diário;

8.1.4. A proposta deverá conter o prazo de validade, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas nesta Concorrência.

8.2. Para propor o referido desconto nos itens elencados no Cardápio Mínimo, a Licitante deve considerar:

8.2.1. Número de pessoas que circula no Campus entre estudantes, professores, técnico-administrativos, terceirizados e visitantes;

8.2.2. Horário de atendimento e pessoal capacitada para o atendimento;

8.2.3. Custos provenientes das instalações e equipamentos necessários para os trabalhos;

8.2.4. Despesas provenientes de água e energia elétrica;

8.3. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação ao desconto ou de qualquer outra condição que importe em modificação dos seus termos originais, ressalvadas aquelas destinadas a sanar apenas erros materiais, alterações essas que serão analisadas pela **Comissão de Licitação**.

8.3.1. Serão corrigidos automaticamente pela **Comissão de Licitação** quaisquer erros de soma multiplicação e/ou arredondamento, bem, ainda, as divergências que porventura ocorrer entre o preço unitário e o total do item, quando prevalecerá sempre o primeiro;

8.3.2. A falta de data e/ou rubrica e/ou assinatura da proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes **Proposta** e com poderes para esse fim; e

8.3.3. A falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá, também, ser suprida com aqueles constantes dos documentos apresentados dentro do **Envelope nº 01 – DA DOCUMENTAÇÃO**.

9. DO DESCONTO A SER APLICADO NO CARDÁPIO MÍNIMO E CARDÁPIO COMPLEMENTAR

9.1. A licitante deverá indicar o desconto a ser aplicado no Cardápio Mínimo, conforme planilha constante do Anexo VII, aceitando-se somente duas casas decimais após a vírgula, em **percentual igual ou superior a 25% (vinte e cinco por cento).** Esse desconto será utilizado como critério de seleção do vencedor.

9.2. Para fins de determinação da Licitante vencedora será observado apenas o Desconto aplicado no Cardápio Mínimo, ou seja, **será a vencedora do Certame a Licitante que indicar o maior desconto no CARDÁPIO MÍNIMO (vide Termo de Referência)**

10. DOS PRAZOS

10.1. A proposta deverá ter validade mínima de 60 (sessenta) dias consecutivos a contar da data prevista no preâmbulo deste Edital para recebimento e início da abertura dos envelopes Documentação e Proposta.

10.2. A concessão administrativa não onerosa de uso poderá ser autorizada em até 60 (sessenta) meses, com renovações a cada 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

10.3. A proposta apresentada, com os descontos ofertados para os itens constantes no Cardápio Mínimo, serão aplicados por um prazo de 12 (doze) meses, podendo ter alteração somente depois de decorrido este período, de acordo com nova Tabela de Cardápio Mínimo apresentado pela Administração, onde serão aplicados os respectivos descontos.

10.4. Caso os prazos de que tratam os itens 10.1, 10.2 e 10.3 do Edital não estejam expressamente indicados na proposta de preços, esses serão considerados como aceitos pela licitante.

10.5. Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, **60 (sessenta) dias consecutivos**, e caso persista o interesse do IFSC**,** este poderá solicitar prorrogação geral da validade acima referida, por igual prazo, no mínimo.

10.6. Decorridos 60 (sessenta) dias consecutivos da data do recebimento e início da abertura dos envelopes, sem a solicitação ou a convocação de que o item 10.5 do Edital, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

10.7. Para as renovações de preços e prazos contratuais as partes deverão se manifestar, por escrito, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, a respeito da intenção da continuidade ou não da manutenção contratual.

11. DO TIPO DE LICITAÇÃO

11.1. Trata-se de **Licitação** enquadrada no **artigo 22 inciso I**, **art. 45, § 1º, inciso I, da Lei nº 8.666/93** e posteriores alterações, como **Concorrências,** pelo maior desconto.

12. DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

12.1. Após análise das propostas, serão desclassificadas, com base no artigo **48, incisos I e II,** da **Lei n.º 8.666/93**, aquelas que:

12.2. Não atenderem às exigências contidas nesta Concorrência**.**

12.3. Não apresentem Desconto mínimo **de pelo menos 25% (VINTE E CINCO) por cento** para o CARDÁPIO MÍNIMO (**Planilha do Anexo VII**) e não garantir a oferta dos COMBOS SAUDÁVEIS DO DIA (Tabela 3.1 do Anexo I – Termo de Referência).

12.4. Quando todas as **licitante**s forem inabilitadas ou todas as **propostas** forem desclassificadas, a **Comissão de Licitação** poderá fixar às **licitantes** o prazo de **08 (oito) dias úteis** para apresentação de nova documentação e/ou de outras propostas, escoimadas dos motivos que levaram à inabilitação ou desclassificação da licitante.

13. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

13.1. Após a análise das propostas apresentadas, em confronto com as exigências deste Edital, será considerada como licitante vencedora aquela que apresentar o MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO para a Planilha denominada **Cardápio Mínimo** - **Anexo II** do Edital.

13.2. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista nesta Concorrência, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, preço ou vantagem baseados nas ofertas das demais **licitantes**.

13.3. À **Comissão de Licitação**, além do recebimento e exame das propostas, caberá o julgamento da obediência às **Condições** aqui estabelecidas, bem ainda, em seus **Anexos**, e a decisão quanto às dúvidas ou omissões deste **Edital**.

14. DO EMPATE DE PROPOSTAS

14.1. No caso de empate entre duas ou mais propostas que não se enquadrarem em nenhuma das situações previstas nos art. 44 e 45 da LC 123/06, será efetuado sorteio em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas.

14.2. Ocorrendo empate previsto nos art. 44 e 45 da LC 123/06, as licitantes classificadas com proposta inferior em até 10% (dez por cento) ao valor apresentado pela licitante de melhor preço, terão direito de apresentar nova proposta, com valor superior ao melhor preço apresentado, conforme abaixo:

14.2.1. Será processado sorteio, na sessão de abertura das propostas de preços, para as licitantes presentes e beneficiadas pelo critério de empate para verificar àquela que terá direito de apresentar nova proposta.

14.2.2. Caso não ocorra contratação da ME ou da EPP mais bem classificada, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem nas hipóteses dos incisos 1º e 2º do art. 44 da LC 123/06, na ordem classificatória para exercício do mesmo direito.

14.2.3. As licitantes enquadradas no subitem 14.2 deverão manifestar-se verbalmente, em até 10 (dez) minutos, apresentando nova proposta e terão até 01 (uma) hora para apresentá-la por escrito, via fax ou e-mail. A proposta nova original deverá ser entregue em até 3 (três) dias úteis.

14.2.4. Caso a licitante não se manifeste no prazo estipulado, será considerada desistente, sendo desclassificada.

14.2.5. Ocorrendo a hipótese do item anterior serão convocadas, por ordem de classificação, as remanescentes que terão direito de se manifestarem;

14.2.6. As licitantes que deixarem de apresentar a declaração prevista na condição 6.5.4 e não estiverem presentes na sessão de abertura das propostas de preços, terão o tratamento igual às demais licitantes, não cabendo o direito de recursos posteriores.

14.2.7. Se a licitante que inicialmente apresentar melhor proposta for ME ou EPP essa será declarada vencedora do certame.

14.2.8. Todas as negociações efetuadas durante a sessão serão registradas em ata, tendo que as licitantes assumirem como firmes e verdadeiras suas novas propostas apresentadas.

15. DO DIREITO DE PETIÇÃO

15.1. Observado o disposto no **artigo 109 da Lei nº 8.666/93**, a **licitante** poderá apresentar recurso à Presidente da **Comissão de Licitação**, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da intimação do ato ou lavratura da ata, nos casos de habilitação ou inabilitação da **licitante** ou do julgamento das propostas, anulação ou revogação desta Concorrência.

15.1.1. Para efeito do disposto no § 5º do art. 109 da Lei n° 8.666/93, ficam os autos desta Concorrência com vista franqueada aos interessados.

15.2. Interposto, o recurso será comunicado às demais **licitantes** que poderão impugná-lo no prazo de **05 (cinco) dias úteis**. Findo esse período, impugnado ou não o recurso, a **Comissão de Licitação** poderá, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, reconsiderar a sua decisão ou fazê-lo subir, devidamente informado, ao Reitor do IFSC**.**

15.3. Quaisquer argumentos ou subsídios concernentes à defesa da **licitante** que pretender modificação total ou parcial das decisões da **Comissão de Licitação** deverão ser apresentados por escrito, exclusivamente, anexando-se ao recurso próprio.

15.3.1. O recurso interposto deverá ser comunicado à **Comissão de Licitação**, logo após ter sido protocolizado no Protocolo do Campus de Florianópolis do IFSC.

16. DA ADJUDICAÇÃO

16.1. A execução dos serviços, correspondentes ao objeto desta Concorrência, terá sua adjudicação por item, depois de atendidas as **Condições** deste E**dital.**

17. DO TERMO DE CONTRATO – CONCESSÃO DE USO NÃO ONEROSA

17.1. Sem prejuízo do disposto no Capítulo III a IV da Lei nº 8.666/93, o contrato referente à concessão administrativa de uso não onerosa será formalizado e conterá, necessariamente, as Condições já especificadas neste Ato Convocatório e seus Anexos.

17.2. A CESSIONÁRIA terá o prazo máximo de até 60 (Sessenta) dias, após o início da vigência do contrato, para iniciar o atendimento ao público no local licitado, neste período está incluído o prazo para as obras e benfeitorias obrigatórias ao início das atividades, tal como a instalação de telas protetoras nas janelas do estabelecimento, quando inexistentes e, demais necessidades exigidas pela legislação.

17.3. A CESSIONÁRIA poderá pedir prorrogação do prazo, desde que formulado no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o atendimento do requerido, à aceitação dos motivos pelo Diretor-Geral do Câmpus, DAE/PROEN/IFSC e comunicado ao Fiscal do contrato e ao Departamento de Contratos do IFSC.

17.4. O prazo inicial de vigência da Concessão de Uso será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, a critério da CEDENTE, mediante aditamento, na forma da Lei, por períodos de 12 meses, até o limite de 60 (sessenta) meses.

17.5. O Contrato de Concessão de Uso que vier a ser assinado poderá ser rescindido pela CEDENTE, a qualquer tempo, nas hipóteses previstas na Lei 8.666/93 e no Instrumento firmado, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que assista qualquer direito de indenização à CESSIONÁRIA.

17.6. A CESSIONÁRIA se obriga a fornecer ao órgão fiscalizador, definido pela Direção do Campus, a relação nominal dos empregados que prestarão os serviços, e os respectivos registros trabalhistas, bem como endereço residencial, desde que solicitada pela CEDENTE.

17.7. A CESSIONÁRIA, no ato da assinatura, indicará à CEDENTE o nome de seu preposto ou empregado, com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las a fiscalização do contrato.

17.8. A CESSIONÁRIA, no momento da assinatura do Contrato de Concessão de Uso, **deverá apresentar Tabela de Preços dos itens que compõem o Cardápio Mínimo, já contemplados com os Descontos ofertados no Certame, para aprovação da Direção do Campus,** após consultada a fiscalização do contrato.

17.8.1. Os itens elencados no cardápio mínimo serão objeto de pesquisa da administração do câmpus no mercado local, após a homologação do certame, dentro da margem de aceitação, NÃO SE CONSISTINDO VALORES EXORBITANTES, definindo o preço médio para aplicação do desconto conforme exposto no item 9.1 do edital, constituindo assim a tabela de preços a ser aplicada para comercialização dos produtos disponibilizados na cantina do câmpus.

17.9. **Outros produtos e serviços vinculados ao objeto, poderão ser comercializados, compondo o Cardápio Complementar, somente após a apreciação e aprovação da DAE/PROEN/IFSC e Direção do Campus.**

17.9.1. **Neste caso, a CESSIONÁRIA deverá apresentar a relação de itens não contemplados no Cardápio Mínimo, para que a DAE/PROEN/IFSC avalie sua aprovação e posteriormente a Administração proceda com a pesquisa de Mercado desses itens.**

17.10. A CESSIONÁRIA deverá apresentar, no ato da assinatura do contrato, a relação mínima de material e equipamentos que serão utilizados para a execução dos serviços a que se propõe realizar.

18. DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO – CONCESSÃO DE USO NÃO ONEROSA

18.1. A Administração do IFSC convocará oficialmente a **licitante vencedora**, via FAX ou e-mail, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, para assinar o contrato, aceitar ou retirar sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no **art. 81 da Lei nº 8.666/93.**

18.2. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado, por escrito, pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração do IFSC.

18.3. É facultado à Administração do IFSC, quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e **Condições** estabelecidos, chamar as **licitantes** remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto aos preços, ou revogar esta Concorrência, independentemente da cominação prevista no **art. 81 da Lei nº 8.666/93.**

18.3.1. A recusa injustificada da **licitante vencedora** em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração do IFSC, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades legalmente estabelecidas.

18.4. Caso haja necessidade da realização de obras e benfeitorias, que envolva a necessidade aprovação de projetos específicos, a licitante vencedora somente será convocada para assinar o Contrato de Concessão de Uso, mediante prévia aprovação do projeto pela CEDENTE, conforme orientações expressas na CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS OBRAS, presente no **Anexo IV** (MINUTA DE CONTRATO). Após a aprovação do projeto pela CEDENTE, a licitante vencedora será convocada por escrito (correio, e-mail ou fax), para, no prazo de 05 (cinco) dias, assinar o instrumento contratual.

18.5. Ocorrendo recusa injustificada por parte da licitante vencedora, de assinatura de contrato, a CEDENTE cominará multa à empresa no valor equivalente a 20% (vinte por cento), sobre o valor da arrecadação ANUAL, sem prejuízos de outras sanções previstas na Lei nº 8.666/93 e neste edital.

18.5.1. A Arrecadação Anual se refere ao Valor Declarado à Receita Federal como Base de Cálculos para Aplicação dos Impostos Federais

19. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

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

20. DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS E FISCAIS

20.1. À licitante **vencedora** caberá, ainda:

20.1.1. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários, trabalhista, civil ou penal, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o IFSC;

20.1.2. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do IFSC; e

20.1.3. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta Concorrência.

20.2. A inadimplência da **licitante**, com referência aos encargos estabelecidos na **Condição** anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do IFSC, nem poderá onerar o objeto desta Concorrência, razão pela qual a **licitante vencedora expressamente renuncia** a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o IFSC.

20.3. A CESSIONÁRIA deverá apresentar a qualquer momento, conforme solicitação da CEDENTE, quaisquer documentos comprobatórios que esta entender necessário ao cumprimento das obrigações estabelecidas no Edital e Contrato, sob pena de aplicação de penalidades e rescisão contratual, garantindo contraditório e ampla defesa.

21. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

21.1. O contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da Administração do IFSC, com a apresentação das devidas justificativas adequadas a esta Concorrência.

21.2. Serão reajustados os preços dos Cardápios Mínimo e Complementar, desde que observado o interregno de um ano, a contar da data de início da vigência do Contrato.

21.3. A atualização dos preços dos produtos e serviços a serem praticados será feita após nova pesquisa de preços feitas pela Administração, quando então serão aplicados os percentuais de descontos ofertados no Certame.

21.3.1. Para avaliação dos preços constantes nas tabelas, a fiscalização deverá efetuar a qualquer tempo pesquisa no mercado local e com o mesmo tipo de público-alvo, que servirá de parâmetro para a aplicação do Desconto ofertado no Certame.

22. DO AUMENTO OU SUPRESSÃO DAS ÁREAS

22.1. No interesse da Administração do IFSC, o espaço inicial do contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no art. 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93. Devendo a administração assumir os custos pelas alterações efetuadas.

22.1.1. A **licitante vencedora** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários; e

22.1.2. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta **Condição**, salvo as supressões resultantes de acordo celebradas entre as partes.

23. DAS SANÇÕES

23.1. O atraso injustificado na execução dos serviços ou o descumprimento das obrigações estabelecidas no contrato sujeitará a **licitante vencedora** à multa de 2% (dois por cento) por dia, e por ocorrência, até o limite máximo de 20% (vinte por cento) sobre o valor do salário mínimo atual, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, uma vez comunicada oficialmente.

23.2. Advertência;

23.3. Multa de 5% (dez por cento) sobre o valor o valor do salário mínimo atual, por dia de ausência de atendimento nos horários e dias definidos pelo IFSC, limitado a 20%(vinte por cento) deste valor, por ato provocado pela licitante, devendo ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial;

23.4. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do IFSC, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

23.5. 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 **licitante** ressarcir a Administração do IFSC pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

23.6. Pela recusa injustificada por parte da licitante vencedora, da assinatura de contrato, a CONTRATANTE cominará multa à empresa no valor equivalente a 20% (vinte por cento), calculado sobre o valor do salário mínimo atual, sem prejuízos de outras sanções previstas na Lei nº 8.666/93 e neste Edital.

23.7. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a **licitante vencedora** estará sujeita às penalidades tratadas nas **Condições** anteriores:

23.8. Pela recusa injustificada em assinar o contrato;

23.9. Pelo descumprimento de alguma das **Condições** e dos prazos estabelecidos neste **edital** e em sua proposta;

23.10. Pela recusa em substituir qualquer material defeituoso empregado na **execução** de alguma reforma que se fizer necessária, que vier a ser rejeitado, caracterizada se a substituição não ocorrer no prazo máximo de **5 (cinco) dias, ou no prazo para tanto estabelecido pela fiscalização,** contado da data da rejeição; e

23.11. Pela recusa em refazer qualquer serviço que vier a ser rejeitado, caracterizada se a medida não se efetivar no prazo máximo de **5 (cinco) dias, ou no prazo para tanto estabelecido pela fiscalização**, contado da data de rejeição.

23.12. Pelo atraso injustificado em iniciar as atividades assumidas na concessão não onerosa de uso.

23.13. Além das penalidades citadas, a **licitante vencedora** ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores - SICAF e, no que couber, às demais penalidades referidas no **Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.**

23.14. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela **Administração** do IFSC**,** em relação a qualquer um dos eventos arrolados na **Condição das Penalidades**, a **licitante vencedora** ficará isenta das penalidades mencionadas.

23.15. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e **impedimento de contratar** com a **Administração** do IFSC, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a **Administração Pública** poderão ser aplicadas à **licitante vencedora acompanhada** de multa**,** descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

23.16. Motivadamente pelos atos acima expostos, a aplicação das sansões previstas, podem culminar na rescisão contratual, assegurada contraditório e ampla defesa.

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

24. DA RESCISÃO

24.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos **77 a 80** da **Lei nº 8.666/93**.

24.1.1. Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

24.2. A rescisão do contrato poderá ser:

24.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito da **Administração** do IFSC, nos casos enumerados nos **incisos I a XII e XVII do artigo 78** da Lei mencionada, notificando-se a **licitante vencedora** com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

24.2.2. Amigável, por acordo entre as partes reduzido a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a **Administração** do IFSC; e

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

24.3. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

25. DAS CONSIDERAÇÕES

25.1. As dúvidas e/ou omissões, porventura existentes nas especificações constantes dos Anexos, serão resolvidas pelo IFSC.

25.2. Em caso de dúvida, a interessada deverá contatar a Comissão de Licitação, no IFSC, ou contato pelos telefones: (48) 3254-7327 ou por e-mail **compras.garopaba@ifsc.edu.br**, para a obtenção dos esclarecimentos que julgar necessários.

25.3. Todos os serviços deverão ser executados por mão de obra qualificada, devendo a licitante vencedora estar ciente das normas técnicas, correspondentes a cada serviço constante da especificação.

25.4. A **licitante vencedora** ficará obrigada a executar fielmente os serviços programados nas especificações, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância do IFSC**.**

26. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

26.1. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar este Ato Convocatório, por escrito, por irregularidade na aplicação da Lei nº 8.666/93, devendo protocolar o pedido até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes Documentação, devendo a Administração do IFSC julgar e responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113 da mesma Lei.

26.2. Decairá do direito de impugnar os termos desta Concorrência perante a Administração do IFSC, a **licitante** que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a data marcada para recebimento e abertura dos envelopes **Documentação e Proposta**, apontando as falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

26.3. A impugnação feita tempestivamente pela **licitante** não a impedirá de participar desta Concorrência, até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

26.3.1. A impugnação interposta deverá ser comunicada ao Presidente da **Comissão de Licitação** logo após ter sido protocolizada no Protocolo do Campus Garopaba do IFSC.

27. DA CONCORRÊNCIA

27.1. A critério da Administração do IFSC essa Concorrência poderá ser:

27.1.1. **Anulada**, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado; ou

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

27.1.3. **Transferida a data da abertura dos envelopes Documentação** e **Proposta**, por conveniência exclusiva da **Administração** do IFSC.

27.2. Será observado, ainda, quanto ao procedimento desta Concorrência**,** o seguinte:

27.2.1. A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei n.º 8.666/93;

27.2.2. A nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, ressalvado, ainda, o dispositivo citado na alínea anterior; e

IFSC
Fls.nº ____

27.2.3. No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

27.3. A participação no presente processo licitatório implica a aceitação integral ou irretratável de todas as condições exigidas neste Edital e nos documentos que dele fazem parte integrante, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor.

27.4. Não será permitida a subcontratação do objeto deste Edital, e muito menos a realocação de qualquer espaço destinado a exploração da área licitada, exceto se houver necessidade do IFSC em readaptação de espaço físico.

27.5. O presente Edital e seus anexos poderão ser alterados pela Administração Pública licitante, antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, § 4º, da Lei nº 8.666/93.

28. DO FORO

28.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da Cidade de Florianópolis/SC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d” da Constituição Federal.

29. DOS ANEXOS

29.1. São partes integrantes deste **edital** os seguintes Anexos:

ANEXO I – Termo de Referência de funcionamento das Cantinas;

ANEXO II – Cardápio Mínimo

ANEXO III – Check-list para atuação dos fiscais de contrato

ANEXO IV – Minuta de Contrato;

ANEXO V – Declaração de Visita ao local;

ANEXO VI – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, Concordância com as Cláusulas do Edital e não Utilização do Trabalho do Menor;

ANEXO VII – Modelo de Proposta;

ANEXO VIII – Modelo de Declaração de Independência de Proposta;

ANEXO IX – Modelo de Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

ANEXO X – Modelo de Declaração de Nutricionista para cantina

Florianópolis, 07 de maio de 2018.

ALINE HEINZ BELO
Pró-Reitora de Administração do IFSC

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA DE FUNCIONAMENTO DAS CANTINAS

Concorrência Nº 03/2018

Este **Termo de Referência** foi elaborado em cumprimento ao disposto no inciso IX, do artigo 6º e inciso I, § 2º do artigo 7º da Lei 8.666/93 e a Resolução nº 46/CONSUP/IFSC/2014.

1. INTRODUÇÃO

O presente Termo de Referência visa estabelecer critérios para a Concessão não onerosa de Espaço Físico para a Cantina Escolar de terceirizados, vinculado ao **Câmpus Garopaba** do Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC, com o objetivo de atender as demandas e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade escolar.

2. JUSTIFICATIVA

A implementação de cantinas justifica-se pela necessidade em atender à demanda de estudantes, servidores e visitantes durante os turnos de funcionamento dos Câmpus do IFSC (matutino, vespertino e noturno), dotando a instituição com um local apropriado e seguro para oferecer lanches de qualidade, saudáveis e dentro de critérios mínimos para os seus usuários. O **Câmpus Garopaba** apresenta uma clientela para os serviços da cantina de aproximadamente 60 servidores e 900 estudantes, distribuída nos turnos matutino, vespertino e noturno.

A incidência da Obesidade, dentre outras doenças crônicas e degenerativas vêm aumentando de forma alarmante em todo mundo; que os indivíduos, cada vez mais, apresentam uma alimentação desequilibrada, e que a escola se apresenta como um espaço de estímulo de convivência saudável. Nesse sentido, as instituições educativas precisam se preparar para esse novo contexto de estímulo à saúde e à vitalidade positiva e de oferta de alimentos mais saudáveis, orgânicos e ricos em nutrientes protetores e essenciais ao organismo.

A cantina escolar apresenta um importante compromisso social na saúde da comunidade na qual se insere, uma vez que é um local de interação entre os jovens, tem o potencial de promover e estimular o hábito alimentar saudável. Nesse contexto, considera-se imprescindível essa relação piramidal: ambiente escolar, família e comércio de alimentos, que formam uma importante rede de conexão a ser trabalhada de maneira positiva, consciente e sustentável.

3. OBJETO

A presente Concorrência tem como objetivo a Contratação de Pessoa Jurídica para Concessão Administrativa não onerosa de uso de espaço físico do IFSC, para serviços de Cantina no Câmpus Garopaba**,** orientado pelas condições constantes no Edital, nesse Termo de Referência e na respectiva minuta de Termo de Concessão de Uso, com **critério de avaliação da maior desconto sobre o cardápio mínimo.**

A CESSIONÁRIA deverá atender aos critérios e responsabilidades trabalhistas, sociais, comerciais e de qualidade e boas práticas na manipulação de alimentos, conforme disposto nesse documento, com o intuito de atender as demandas da comunidade escolar, focando no contexto de promoção de saúde, prevenção de doenças e na oferta de alimentos dentro do critério de Segurança Alimentar e Nutricional.

3.1. **ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

3.1.1. Na tabela abaixo apresentamos o item para concessão administrativa de uso:

ITEM	QTD.	UN.	DESCRIÇÃO
01	01	Serv.	**Concessão Não Onerosa de Espaço para Cantina no Câmpus GAROPABA**, com as seguintes características: a) Área interna: **26,94** m²; (sendo 7,04m² depósito, 3m² circulação, 9,05m² higienização e 7,85m² atendimento). No espaço de convivência 80m² para colocação de mesas e cadeiras. b) Horário de Funcionamento: **08:00 às 21:00 horas**; c) Clientela aproximada: 60 servidores e **900** estudantes; d) Servirá almoço? **sim**; e) Fornecer o material, equipamentos e funcionários necessários para o cumprimento do contrato. f) Pagar mensalmente e separadamente os impostos, gás de cozinha (se fornecido pela CEDENTE), água e luz, conforme leitura dos medidores. g) **Oferecer um COMBO SAUDÁVEL DO DIA, com valor fixo de R$5,00:** **Combo 1** - Suco Natural de laranja ou limão (200ml); Pão de Queijo (80g); 1 maçã ou 1 banana. **Combo 2** - Café com Leite (200ml) - não adoçado; empanado integral de frango (recheio 60g), 1 maçã ou vergamota/tangerina. **Combo 3** - Vitamina de banana (200ml); Misto quente (Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto (20g), Queijo (20g)). **Combo 4 -** Suco natural de abacaxi ou uva (200ml), Sanduíche Natural (Pão de forma tradicional (50g), presunto (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g). **Combo 5** - Salada de Fruta (banana, maçã, laranja e mamão - não adoçado (300ml); Bauru (pão francês (50g), presunto (20g), queijo (20g) e tomate (20g). h) Cumprir todas as cláusulas estabelecidas no edital e contrato.

3.2. **LOCAL**

3.2.1. Os serviços deverão ser prestados no endereço abaixo relacionado:

Item 01: Campus Garopaba – Rua Maria Aparecida Barbosa, nº 153, Loteamento Vila de Campo. Bairro Campo Duna, CEP 88495-000, Garopaba, SC Tel (48) 3254-7327.

4. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

4.1. **ENCARGOS E RESPONSABILIDADES CONTRATUAIS, TRABALHISTAS, SOCIAIS E COMERCIAIS**

a) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato da Concessão Administrativa de uso de espaço físico interno para exploração de serviço de Cantina;

b) Assumir inteira e total responsabilidade pelos serviços prestados ora contratados e pelo atendimento ao público, no horário determinado pelo IFSC, garantindo a manutenção na qualidade de atendimento em todos os horários;

c) Assumir as despesas que incidirem ou venham a incidir sobre o Contrato, com a exceção da publicação de seu extrato no Diário Oficial da União, cuja publicação será providenciada pela Administração Pública;

d) Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, a obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base nesta concessão;

e) Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados;

f) Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade das obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nessa Concorrência;

g) Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta Concorrência;

h) Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados no recinto do IFSC;

i) Não usar rádios e aparelhos que produzam sons que possam atrapalhar os ambientes de trabalho e estudo;

j) Sugere-se a disponibilidade de máquinas de Cartões Débito ou Crédito para receber dos estudantes e ou servidores que não possam pagar em espécie as despesas, não havendo obrigatoriedade de implantação desse tipo de forma de pagamento.

k) No prazo máximo de 30 (trinta) dias, após o início da vigência do contrato, apresentar comprovante de que solicitou à Prefeitura (ou outro órgão responsável), do município onde localiza-se o Câmpus do IFSC, a atribuição de valor de IPTU do imóvel locado, conforme o tamanho do mesmo. Essa solicitação deverá ser feita por meio da apresentação do contrato de locação estabelecido com o IFSC na Prefeitura. A comprovação deverá ser feita preferencialmente mediante a apresentação do carnê do IPTU.

l) Contratar seguro patrimonial, apresentando a CEDENTE a cópia da apólice ou outro documento comprobatório, no prazo de 10 (dez) dias úteis após o início da vigência contratual.

4.1.1. Quanto a contratação dos empregados e a responsabilidade da CESSIONÁRIA:

a) Possuir vínculo empregatício com todos os empregados que prestarem serviço no IFSC;

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

c) Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do serviço, tais como: salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, uniformes e equipamentos de proteção individual, vales-refeição, vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

d) Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares do IFSC, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

e) Manter os seus empregados identificados e uniformizados (uniformes limpos e uso de touca de proteção), quando em trabalho, devendo substituir em até 48 (quarenta e oito) horas qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do IFSC ou que não estejam em condições adequadas de saúde e incompatíveis com a sua função;

f) Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados a CEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução da presente concessão;

g) Responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do IFSC**,** quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução do serviço**;**

h) Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados no recinto do IFSC;

i) Apresentar nome completo e telefone do Responsável pela CESSIONÁRIA, que será o representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual e recebimento de quaisquer documentos encaminhados pela CONTRANTE, no horário de funcionamento da concessão, até 5 dias após a assinatura do contrato. Na ausência deverá ser substituído por empregado, que assumirá esta responsabilidade;

j) Fornecer equipamentos de segurança, proteção individual, uniformes, ferramentas e outros necessários para a adequada prestação do serviço;

k) Apresentar e disponibilizar à CEDENTE a relação dos empregados com os devidos registros trabalhistas, constando também a função e o horário de trabalho, atualizando-a sempre que houver substituição;

l) Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo-se sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços;

m) Cumprir rigorosamente, quanto às normas de segurança no trabalho na área de Medicina e Segurança do Trabalho, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;

n) A inadimplência da CESSIONÁRIA, com referência aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CEDENTE, nem poderá onerar o ente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CEDENTE;

o) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Concorrência;

p) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o IFSC;

q) Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações trabalhistas e previdenciárias, além das estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do IFSC;

r) Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados a execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

s) Deverá substituir, sempre que exigido pela Instituição e independente e justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento seja julgado prejudicial ou inconveniente à Instituição ou ao interesse do Serviço Público;

t) Deverá instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CEDENTE;

4.1.2 Quanto a fiscalização do contrato e a responsabilidade da CESSIONÁRIA:

a) Cumprir cada uma das normas regulamentares sobre medicina, alimentação escolar, vigilância sanitária e segurança do trabalho;

b) Contratar seguro contra incêndio e roubo, relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, apresentando a apólice de seguro ou outro documento que comprove a área segurada ao fiscal do Contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do Termo de Concessão de Uso.

c) Permitir a fiscalização do contrato a Diretores Gerais do IFSC e àqueles a quem o IFSC formalmente indicar (Fiscais de Contrato e Comissão da Alimentação Escolar), acesso às suas instalações para fiscalização dos serviços executados;

d) Comunicar ao IFSC, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

e) Corrigir, imediatamente, as eventuais falhas observadas pelo fiscal designado durante a vigência do contrato de Concessão;

f) Atender prontamente quaisquer exigências da Administração, inerente ao objeto do Contrato e prestar os serviços no endereço citado no **Anexo I** do Edital, iniciando em até 30 (trinta) dias após o início da vigência do Contrato;

g) Aceitar a alteração de lugar, solicitada pela CEDENTE, desde que mantidas as mesmas condições e metragens iniciais;

h) Os proprietários da empresa prestadora do serviço deverão demonstrar disponibilidade de se reunir mensalmente – ou a qualquer tempo em que se fizer necessário, com o Fiscal do Contrato a fim de discutir e encaminhar melhorias nos procedimentos adotados;

i) Deverá apresentar a qualquer momento, conforme solicitação da CEDENTE, quaisquer documentos comprobatórios que esta entender necessário ao cumprimento das obrigações estabelecidas no Edital e Contrato, sob pena de aplicação de penalidades e rescisão contratual, garantindo contraditório e ampla defesa;

a) Cumprir todas as exigências legais relativas ao fornecimento de alimentação em instituições de ensino.

4.1.3 Quanto a realização de benfeitorias e compras de equipamentos e a responsabilidade da CESSIONÁRIA:

a) Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes da rejeição de equipamentos, materiais e serviços pela Unidade fiscalizadora do IFSC e pelos atrasos acarretados por essa rejeição;

b) Adquirir, instalar, manter e conservar às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao funcionamento para prestação dos serviços de cantina, conforme estabelecido no Edital de Concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato (em até 05 dias úteis);

c) Obter a prévia aprovação da CEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura da presente concessão;

d) Executar obras ou reformas (que não importem na segurança ou solidez do prédio), às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização, por meio de anteprojetos e projetos, submetido e aprovado previamente, por escrito, conforme legislação pertinente, especialmente definida pela Coordenação de Engenharia do IFSC. Ao fazer o pedido de autorização para executar obras ou reformas no espaço locado, a cessionária deve estar atenta ao ITEM 18.4 do Edital;

e) Garantir a instalação de telas protetoras de alimentos em todas as janelas das repartições da cantina.

f) Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, após laudo de vistoria, incluindo a pintura nas mesmas cores e no padrão da original;

g) Ao entregar a área e os equipamentos pela CESSIONÁRIA, a CEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural;

h) Manter nas dependências equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes;

a) Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CESSIONÁRIA do Câmpus deverá ser precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada ao CEDENTE;

4.1.4 Quanto ao consumo de água e de luz e a de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

a) Providenciar, caso houver necessidade, a instalação de marcador de consumo de água e luz e, após comunicar ao IFSC, para que seja regularizado junto aos órgãos competentes;

b) Apresentar mensalmente, até o 10º dia útil do mês subsequente, à unidade fiscalizadora, os comprovantes de pagamento da energia elétrica, água e impostos;

4.1.5 Quanto aos lanches comercializados e os preços executados é de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

a) Ofertar e disponibilizar o Cardápio Mínimo, proposto pelos nutricionistas técnicos da Pró-Reitoria de Ensino/Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE)em parceria com o Câmpus, garantindo um desconto Global em percentual igual ou superior ao estipulado no edital na frequência negociada contratualmente;

b) Não alterar o Cardápio Mínimo e Cardápio Complementar, exceto sob aprovação da equipe de nutricionistas da Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE/PROEN/IFSC);

c) Os produtos que compõe o Cardápio Mínimo deverão estar disponíveis diariamente e durante todo o período de funcionamento do estabelecimento (todos os turnos), sem prejuízo das variedades, exceto quando disposto diferentemente no **Anexo II** e da qualidade dos produtos;

d) Submeter a Direção-Geral do Câmpus uma proposta de Cardápio Complementar, para encaminhamento e aprovação posterior pelos nutricionistas da Pró-Reitoria de Ensino/Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE), seguindo as diretrizes preconizadas pela Resolução nº 46/CONSUP/IFSC/2014; e acompanhado de uma tabela de preços a ser praticada para a execução dos serviços ou fornecimento de refeições e alimentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, conforme disposto no edital;

e) Manter obrigatoriamente a tabela com os preços praticados em local visível e de acesso a todos os consumidores (estudantes, servidores, comunidade escolar). Não incluir taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a cobrança a parte. O reajuste dos preços poderá acontecer somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Para que se proceda tal alteração a comissão pré-definida no processo licitatório realizará um levantamento junto a 3 (três) estabelecimentos e verificará se os novos preços propostos estão compatíveis aos preços médios de mercado. No entanto, a CESSIONÁRIA deverá manter, no mínimo, a mesma diferença de percentual oferecida no contrato original.

f) Fornecer, obrigatoriamente, todos os serviços constantes da tabela de preços, sendo que a não oferta somente será autorizada em casos estritamente justificáveis, avaliados pela Direção Geral do Câmpus e a equipe de nutricionistas da DAE/PROEN/IFSC.

g) **Oferecer um COMBO SAUDÁVEL, com valor fixo de R$5,00 para cada dia na semana.** O combo deverá ser respeitado e seguido conforme as seguintes combinações, devendo ser ofertado preferencialmente um tipo de combo por dia (Combo 1 – segunda-feira, Combo 2 – terça feira, e assim por diante).

h) **Combo 1** - Suco Natural de Laranja ou Limão (200ml); Pão de Queijo (80g); 1 maçã.

i) **Combo 2** - Café com Leite (200ml) - não adoçado; empanado integral de frango (recheio 60g), 1 banana.

j) **Combo 3** - Vitamina de banana ou mamão (200ml); Misto quente (Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)).

k) **Combo 4 -** Suco natural de Abacaxi ou Uva (200ml), sanduíche natural (Pão de forma tradicional (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)).

l) **Combo 5** - Salada de Frutas (maçã, banana, laranja, mamão – não adoçado) (300ml); Bauru (pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)).

m) h) Fazer **a divulgação do COMBO SAUDÁVEL DO DIA** através de cartazes em local de grande visibilidade da comunidade escolar.

n) i) Todas as preparações armazenadas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares, independentes do tipo de ingredientes. Caso na composição da preparação haja itens alergênicos (leite e glúten, principalmente), deverá ser garantida essa informação ao consumidor;

o) j) Sugere-se que a CESSIONÁRIA oferte o sistema de pagamento com o uso de cartões – crédito e débito e forneça nota física ou documentos equivalentes aos consumidores, quando solicitado, não sendo obrigatória a implantação desse tipo sistema;

k) É vedada a CESSIONÁRIA a comercialização de artigos para fumantes, bebidas alcoólicas, alimentos em food machines ou produtos estranhos à atividade normal de uma cantina;

l) Para **os Câmpus que houver a distribuição de almoço (por kg ou prato feito)**: Declaração da empresa de que contratará um(a) Nutricionista, registrado(a) no CRN – Conselho Regional de Nutrição, o qual ficará responsável pela **atividade de assessoria com responsabilidade técnica (RT)** e com carga horária mínima de acompanhamento de pelo menos **4 horas mensais.** Esse profissional será o(a) responsável pela qualidade dos alimentos comercializados e acompanhamento da equipe de manipuladores do estabelecimento. Na declaração deve-se constar o nome, CPF, número do registro na entidade profissional competente e carga horária de atividade.

m) A visita do profissional indicado no item anterior deverá ocorrer no início do contrato e posteriormente uma vez ao mês, devendo essas visitas técnicas serem previamente agendadas com a fiscalização do contrato.

n) A cada visita deverá ser emitido um relatório de visita técnica com descrição das atividades avaliadas, em especial relativo aos equipamentos, instalações e cardápio, que poderá ser consultado pela Comissão de Alimentação Escolar.

o) A CESSIONÁRIA deve garantir a realização e manutenção de Atestado/Carteira de Saúde, expedida pela Vigilância Sanitária do município, bem como, ter em seus estabelecimentos o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, a ser elaborado pelo nutricionista contratado pelo estabelecimento, conforme o item 6.4.3 do Edital) para consulta dos Fiscais de Contrato e Fiscais da Vigilância Sanitária em suas visitas, bem como, dos funcionários em eventuais dúvidas;

p) Não veicular publicidade acerca de outros serviços nesse espaço, sem a anuência da concedente;

q) Não será autorizado a subcontratação total ou parcial de serviços de alimentação.

4.2. **QUALIDADE E BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

Para a execução dos serviços de fornecimento de lanches e refeições, incluindo o mobiliário necessário e funcionários em condições de atender adequadamente os usuários, a CESSIONÁRIA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos, conforme a Resolução – RDC n° 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), a Portaria n.º 1.428, de 26.11.93, (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde; a Instrução Normativa nº 01/2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. As cantinas devem se respaldar nesses critérios de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, descritos nas regulamentações supracitadas e reforçadas a seguir:

a) Elaborar o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, documento que descreve o trabalho executado na Unidade de Alimentação e a forma correta de fazê-lo, bem como a frequência dos procedimentos de limpeza, controle de pragas, treinamento de funcionários, dentre outros, conforme item 4.1.5 deste Termo de Referência;

b) Apresentar e manter permanentemente no local, a Caderneta de Inspeção Sanitária, o Alvará Sanitário (disponível no prazo de até 10 (dez) dias após o início da vigência do contrato) e as carteirinhas de manipuladores dos alimentos, em mãos de seus possuidores, disponibilizando-os à Fiscalização dos órgãos competentes, sempre que solicitados;

c) Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como uniformes (cor clara), touca, calçados fechados e antiderrapantes, mangote, máscaras e luvas;

d) Manter a estrutura da Cantina com Equipamentos Mínimos, exceto quando vedado pelas especificidades de atendimento de cada Câmpus: bancada com pia da cozinha, balcões de atendimento e estufa, exaustor, freezer, geladeira, fogão, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquinas de café expresso, sanduicheira, termômetro para medição da temperatura para a conservação de alimentos, mesas e cadeiras para os consumidores, estufa para salgados, balcão refrigerado, utensílios para o consumo de alimentos (pratos e talheres, disponíveis em embalagens individuais descartáveis de papel ou plástico), descartáveis auxiliares ao consumo de alimentos (copos, guardanapos, canudos, paliteiros), dentre outros itens que julgarem necessários para o pleno funcionamento do serviço;

e) Os guardanapos, canudos, talheres, dentre outros utensílios necessários ao serviço, deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos consumidores;

f) A empresa deverá colocar a disposição próximo ao buffet e à estufa, recipientes com álcool em gel para a higienização das mãos;

g) Deverá oferecer gratuitamente, embalagens descartáveis de alumínio ou isopor (tipo marmitex) para compra de almoço a quilo para viagem, quando ofertada;

h) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em boas condições higiênico-sanitárias. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários, devidamente orientados e seguindo as normas vigentes na área de alimentos e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento;

i) Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. Nenhum produto ou utensílio de limpeza deve ser armazenado em contato direto com o chão, necessitando o uso de estrados e/ou prateleiras;

j) A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção e especialmente, imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos. Além disso, esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

k) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. De acordo com **Portaria CVS-6/99, de 10/03/99,** os produtos permitidos para desinfecção ambiental são: **Hipoclorito de Sódio (100 – 250 ppm), Cloro orgânico (100 – 250 ppm), Quaternário de Amônio (200 ppm), Iodóforos (25 ppm) e Álcool 70%.**

l) **Para o uso em alimentos determina-se o uso de solução clorada por 15 a 30 minutos, utilizando: Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5% (100 – 250 ppm), Hipoclorito de Sódio a 1% (100 – 250 ppm) e Cloro orgânico (100 – 250 ppm).**

m) A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pela **Portaria CVS-6/99, de 10/03/99** e pelo fabricante.

n) Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, distante dos alimentos. Além disso, os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produtos com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de maneira a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores de alimentos. Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como os com poder bactericida, de maneira a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores de alimentos;

o) Não é permitido nos procedimentos de higiene: Varrer a seco nas áreas de manipulação; usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos; reaproveitar embalagens de produtos de limpeza e utilizar álcool hidratado à 70% (setenta por cento) para higienização do ambiente;

A CESSIONÁRIA deve dispor de uma urna de sugestões a fim de avaliar as críticas, elogios e sugestões de melhoria, devendo estar disponível para acesso aos fiscais de contrato.

4.3. **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS**

a) Auxiliar a CEDENTE na construção de ações preventivas de controle de vetores e pragas urbanas, garantindo que haja um adequado manejo de resíduos e realização constante de procedimentos higienização do espaço, dos equipamentos e dos utensílios;

b) Quando houver aplicação de produtos saneantes, desinsetizantes e dedetizantes, a CESSIONÁRIA responsabiliza-se em higienizar os equipamentos e utensílios antes de serem reutilizados.

c) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, tais como ralos com sistema de proteção, janelas teladas e lixos bem acondicionados e vedados, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

d) Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico (desratização e desinsetização) deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde e com ônus da CESSIONÁRIA.

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

f) Fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências e arredores da cantina.

4.4. **ABASTECIMENTO DE ÁGUA E MANEJO DOS RESÍDUOS**

a) Para os serviços de cantina deve ser utilizada somente água potável, mineral e/ou filtrada, para manipulação de alimentos, inclusive quando se utiliza gelo em sucos ou outras bebidas;

b) A CEDENTE está responsável em fazer a limpeza das caixas d'água, com uma frequência semestral (mínima), garantindo a oferta de um bem insípido, tratado e com a devida qualidade à CESSIONÁRIA;

c) A CESSIONÁRIA está responsável em fazer a limpeza da caixa de gordura, com uma frequência semanal;

d) Dispor de recipientes (lixeiras) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, promovendo a limpeza do local concedido, durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e, facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que, porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

e) A CESSIONÁRIA deve desenvolver ações que venham ao encontro da Política Ambiental e Sustentável do IFSC, principalmente quando os Câmpus realizam a coleta seletiva do lixo.

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

4.5. **MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a) O controle da saúde dos manipuladores deve ser realizado de acordo com as exigências da vigilância sanitária do município onde se localiza o Câmpus/Cantina. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade (calçado fechado, uniforme de cor clara, jaleco com mangas, proteção total para os cabelos e, nas áreas de lavação de louças, avental de proteção), mantendo-se conservados, limpos e diferenciados dos funcionários da limpeza. Os jalecos devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, não devendo permanecer na área de manipulação e distribuição. Além disso, devem utilizar crachás de identificação contendo nome da CESSIONÁRIA, do empregado e foto de identificação;

b) Os funcionários, quando apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos – podendo estar em outras funções dentro do próprio estabelecimento –, enquanto persistirem essas condições de saúde;

c) Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários, após tossir, manipular dinheiro e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. Não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das suas atividades. As suas refeições devem ser feitas à parte da produção, nunca sobre as bancadas ou durante o trabalho. Não é permitido beliscar durante a manipulação de alimentos;

d) Os manipuladores devem usar cabelos presos e totalmente protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba e/ou bigode. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal (incluindo relógios e anéis) e a maquiagem. Não devem ser utilizados perfumes, apenas desodorantes neutros;

e) Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente, pelo menos semestralmente, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante certificação adequada e a CEDENTE buscará, quando possível, o atendimento de parte dela, através da realização de palestras pelos seus servidores, contemplando todos os manipuladores de alimentos;

f) Os funcionários deverão atender a comunidade escolar com presteza, polidez, amabilidade, higiene e de maneira responsável com as atividades desenvolvidas;

g) Os visitantes e órgãos de fiscalização deverão cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores, bem como, utilizar EPIs sempre que acessar a espaços controlados;

h) A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não. Se necessário manipular alimento, deve, o funcionário, realizar previamente adequada higienização das mãos.

4.6. **MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS:**

a) Todos os fornecedores de matérias-primas, produtos pré preparados, ingredientes e embalagens devem possuir registro no órgão competente e adotar no mínimo as Boas Práticas de Fabricação e sempre que possível, possuir um responsável técnico das áreas de Nutrição, Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação, principalmente os refrigerados

b) Não é permitido o recebimento e a utilização de produtos sem registro, embalagem e sem informação nutricional. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. Os alimentos reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao seu fornecedor e as informações sobre fabricação, descrição de ingredientes e prazos de validade devem sempre estar presentes nas embalagens;

c) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo, organizado e bem ventilado, de forma a garantir proteção contra contaminantes ou formação de umidade e fungos. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade garantido pelo fabricante. Todos os gêneros alimentícios, devem ser armazenados sobre estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável e quando necessários, em geladeira ou freezer;

d) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada (transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos). Não se deve ter o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo;

e) Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos;

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

g) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: identificação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;

h) Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial, como no caso das frutas. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, seguir os procedimentos adotados pela Portaria CVS-6/99 e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

i) A CEDENTE poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos, principalmente quando houver indícios de contaminação alimentar. Poderá solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na Cantina, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos testes se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.

4.7. **HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

4.7.1. Considerando a necessidade de todos os estudantes e/ou servidores do Câmpus serem devidamente atendidos, o abastecimento do balcão deverá ser garantido durante todo o dia e seu atendimento deve ser eficiente e oferecido pelo adequado número de funcionários para a demanda do espaço e do atendimento. O horário de funcionamento será de acordo com o estabelecido em cada item nas especificações conforme o item 03 deste Termo de Referência.

4.7.2. A atividade da Cessionária terá horário de funcionamento compatível com o horário de funcionamento do Câmpus;

4.7.3. Determina-se que os horários executados pelo Câmpus, em período de férias, possam ter compatibilidade com os realizados pela CESSIONÁRIA, devendo o Fiscal do Contrato comunicar com antecedência eventual mudança de horário de funcionamento do Câmpus. Este horário especial poderá ser utilizado para a garantia de férias de seus funcionários.

4.8. **PREPARAÇÕES OFERTADAS E CARDÁPIO MÍNIMO:**

4.8.1 A qualidade dos alimentos e lanches ofertados nas cantinas escolares do IFSC seguirão as diretrizes estabelecidas pela Resolução nº. 46/CONSUP/IFSC/2014;

4.8.2 No preparo dos alimentos, não poderá ser utilizado qualquer tempero industrializado. Serão permitidos apenas os temperos naturais como alho, cebola, louro, coentro, salsa, cebolinha entre outros.

4.8.3 A CESSIONÁRIA deverá indicar o desconto Global a ser aplicado no Cardápio Mínimo do Câmpus, aceitando-se somente duas casas decimais após a vírgula, em percentual igual ou superior ao mínimo do edital. Este desconto será de exclusiva e total responsabilidade da CESSIONÁRIA, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração, seja para mais ou para menos, alterar ou reduzir os itens disponíveis no Cardápio Mínimo;

4.8.4 Outros produtos vinculados ao objeto poderão ser comercializados se de interesse da CESSIONÁRIA, compondo o Cardápio Complementar.

4.8.5 Os itens incluídos no Cardápio Complementar poderão ser composto por no máximo o número de 80% dos itens do Cardápio Mínimo, somente após a apreciação e aprovação da Direção-Geral do Câmpus e dos nutricionistas técnicos da Diretoria de Assuntos Estudantis/Pró-Reitoria de Ensino (DAE/PROEN). Somente após a análise da sua qualidade nutricional, aceitabilidade e viabilidade, a Administração poderá proceder com a pesquisa de mercado.

4.8.6 Não será aceita a inclusão no Cardápio Complementar de itens similares do Cardápio Mínimo, mas com outros sabores, a serem comercializados com valores diferenciados.

4.8.7 Para as cantinas que oferecem as refeições do **almoço** ou jantar do tipo **"prato feito"** ou **"prato executivo"**, orienta-se estruturar o cardápio conforme o Anexo II (Cardápio Mínimo).

4.8.8 Sugere-se a utilização de alimentos com propriedades funcionais, tais como, azeite de oliva, vinagre de maçã, aceto balsâmico, linhaça, gergelim, quinoa, aveia, condimentos e temperos variados e a exclusão total de frituras. Esses estabelecimentos deverão ter um Nutricionista, de acordo com a Portaria CVS-1-DITEP de 13/01/98, sendo responsável em orientar e capacitar os manipuladores, acompanhar a produção e elaborar/atualizar o cardápio do almoço/jantar da cantina;

4.8.9 Os estabelecimentos são convidados a se tornarem Educadores em potencial na área de Saúde, Alimentação e Nutrição e dessa forma, poderão fixar um mural de 1 $m^{2,}$ em local próprio e visível, divulgando informações pertinentes aos assuntos relacionados a esses temas, ao cardápio disponível, a tabela de preços, dentre outros de interesse da comunidade escolar.

4.8.10 O estabelecimento comercial deve valorizar os produtos que está ofertando, tornando-os mais aceitos e consumidos pela clientela atingida e ainda, atuar como Promotores das Diretrizes da Alimentação Saudável na Escola, como proposto na Portaria Interministerial nº 1.010 08/05/06. Destaca-se também a importância de ser realizado um questionário de avaliação do atendimento pela clientela, procurando captar as sugestões e as opiniões que merecem aplicabilidade no espaço da cantina.

4.9. **ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

4.9.1 De acordo com a Instrução Normativa MP nº 2 (30.04.08), em seu artigo 31: "o acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercidos por um representante da Administração". A fiscalização do presente Contrato será exercida por servidor devidamente designado pela CEDENTE, por Portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;

4.9.2 A fiscalização poderá realizada por uma Comissão instituída para o acompanhamento das ações voltadas à alimentação escolar, sendo composta por servidores (técnicos e docentes, incluindo os fiscais de contrato e nutricionista, se existente) e estudantes do Câmpus. Essa Comissão será responsável pelo acompanhamento do contrato da cantina, dentre outras ações voltadas à educação em saúde e educação alimentar.

4.9.3 A CEDENTE monitorará constantemente o nível de qualidade dos serviços, através da atuação dos Fiscais de Contrato ou Comissão Elaborada para este fim, de acordo com os critérios estabelecidos por instrumentos de controle, tais como o Termo de Referência, o *Check List* (em anexo) e leis supracitadas, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida;

4.9.4 A CESSIONÁRIA deve permitir que os Fiscais de Contrato realizem suas visitas com a frequência mais adequada a atender as necessidades do Câmpus, sem qualquer aviso prévio, em cumprimento com a determinação da Lei nº 8.666/93 e ainda, preencher adequadamente o *Check List* (**Anexo III**), acompanhado de um representante da Cessionária;

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

4.9.6 A fiscalização disporá para relatar eventuais irregularidades cometidas pela CESSIONÁRIA no cumprimento deste contrato de "Instrumento de Avaliação e Fiscalização", próprio, onde serão notificadas as irregularidades cometidas e procedimentos adequados a serem adotados, contendo prazo para as devidas providências;

4.9.7 Os Fiscais de Contrato deverão promover o registro das ocorrências verificadas em suas fiscalizações, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem a competência, ou o conhecimento do Fiscal deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

4.9.8 Manter disponível para exame pelo IFSC ou por fiscalização externa toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial, administrativa e sanitária, inclusive licenças, autorização de funcionamento, Manual de Boas Práticas, Atestado/Carteira de Saúde dos manipuladores e Alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato;

4.9.9 Entregar aos Fiscais de Contrato, sempre que solicitada, a relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho dos empregados mantendo-a sempre atualizada;

4.9.10 Informar aos Fiscais de Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como, qualquer alteração da rotina dos serviços e no cumprimento das obrigatoriedades do termo;

4.9.11 Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CEDENTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas;

4.9.12 Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas ilicitude identificadas, serão aplicadas as sanções previstas em edital (item 25.02), que serão encaminhadas pela CEDENTE durante a vigência do presente instrumento legal;

4.9.13 Ressalta-se que, de acordo com o Artigo 33, § 1º, a CESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, exceto no que tange à disponibilidade e variedade de alimentos, que poderá ser aceita ou não pela instituição, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência e a inviabilidade de dar seguimento nas atividades. Além disso, a CEDENTE poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações e irregularidades, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé.

4.9.14 Caso contrário, em situação de descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CESSIONÁRIA, enseja-se a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666 (21/06/93).

5. RESPONSABILIDADE DA CEDENTE (IFSC)

5.1 Caberá ao IFSC, através da Direção do Câmpus:

a) Proporcionar todas as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa executar o serviço dentro das normas deste Contrato, dos documentos que o acompanham e da legislação pertinente e em vigor;

b) Permitir o livre acesso dos funcionários da CESSIONÁRIA ao local da concessão de uso, de acordo com as normas internas do IFSC;

c) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto da licitante vencedora;

d) Acompanhar e fiscalizar o andamento da execução do contrato, por intermédio da Unidade fiscalizadora do IFSC e da atuação dos Fiscais de Contrato, por meio do uso do check list para visitas (**Anexo III**);

e) Examinar periodicamente as condições de conservação das instalações e do estado adequado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos da área concedida, fornecidos pela CESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços;

f) Colocar a disposição da CESSIONÁRIA, nos termos estabelecidos neste Termo de Concessão de Uso, o espaço físico conforme definido no **Anexo I**, cuja previsão máxima de ocupação pela CESSIONÁRIA é de 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogado, com a aceitação da CEDENTE, a contar do início da vigência contratual ou outra data indicada no contrato;

g) Autorizar quaisquer serviços pertinentes à adequação do espaço físico ou decorrentes de imprevistos durante a sua execução, mediante orçamento detalhado e previamente submetido e aprovado pela Administração do IFSC, desde que comprovada a necessidade deles;

h) Rejeitar qualquer serviço executado equivocadamente ou em desacordo com as orientações passadas pelo IFSC ou com as especificações constantes no Edital e nos seus Anexos;

i) Não alterar o Cardápio Mínimo e Cardápio Complementar, exceto sob aprovação da equipe de nutricionistas da Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE/PROEN/IFSC).

j) Verificar a regularidade fiscal da licitante e efetuar a conferência mensal do pagamento da luz, água e impostos;

k) Responsabilizar-se da limpeza da caixa d'água e dos processos de dedetização e desinsetização, com frequência semestral, conforme já previstos previamente em contratos específicos;

l) Providenciar a regularização dos pontos de energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocado pelos fornecedores;

m) Nomear comissão composta pelo fiscal de contrato, servidores e discentes que serão responsáveis pelo acompanhamento da operacionalização da oferta do lanche no Câmpus;

n) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Dessa maneira, a CEDENTE se responsabiliza em ofertar um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico (desratização e desinsetização) será empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica (RDC n° 216 de 15/09/2004), com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde;

o) Solicitar aos órgãos competentes a regularização e cadastramento dos medidores de água e luz, depois de suas instalações que devem ser providenciadas pela CESSIONÁRIA, quando ainda não disponíveis, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o início da vigência contratual do Termo de Concessão de Uso;

p) Executar as obras necessárias ao imóvel, objeto deste edital, que importarem na segurança ou solidez do prédio;

q) Fiscalizar a qualidade dos serviços prestados e averiguação as condições de higiene do local;

r) Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato e quaisquer fatos praticados pela CESSIONÁRIA contrários ao disposto no Edital, Termo de Referência e minuta contratual;

s) Exigir da CESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o SICAF, bem como, cópia das Carteiras de Saúde de seus funcionários;

t) **Aprovar a tabela de preços a ser praticada, resultante da pesquisa de preços de mercado local com o desconto a ser aplicado em cada cardápio mínimo.**

u) **Avaliar e emitir parecer, anualmente, dos pedidos de atualização das tabelas de preços de praticados, não podendo ser superior ao INPC do período.**

v) Estabelecer reuniões periódicas com a CESSIONÁRIA, de modo a garantir a qualidade da execução e o domínio dos resultados e processos já desenvolvidos por parte do corpo técnico do órgão contratante;

w) A CESSIONÁRIA oferecerá, sempre que possível, capacitações de participação obrigatória para os manipuladores de alimentos e administradores do estabelecimento, com o devido acompanhamento e orientações dos nutricionistas da Instituição CEDENTE;

x) Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato e quaisquer fatos praticados pela CESSIONÁRIA contrários ao disposto no Edital e minuta contratual.

Florianópolis, 07 de maio de 2018

ALINE HEINZ BELO
Pró-Reitora de Administração do IFSC

ANEXO II

CARDÁPIO MÍNIMO

ESPECIFICAÇÃO DO ALMOÇO

Almoço ou Jantar por Kg ou "Prato Feito" (PF) / "Prato Executivo" (PE): (Se houver interesse do Câmpus)

a) Arroz com feijão (diariamente, servidos alternadamente, sem adição de nenhum tipo de carne, miúdo, ou produto de origem animal: feijão-branco, preto, vermelho, carioca, lentilha, ervilha ou soja. Dispor também do arroz branco e arroz integral);

b) Acompanhamento à base de farinhas e tubérculos: farofa, purê de batatas, massa, batata-doce assada, polenta;

c) Prato proteico, alternando-se nos dias, com as seguintes opções: 1ª opção – preparações com carne bovina; 2ª opção – preparações com carnes de aves; 3ª opção – preparações com pescados; 4ª opção – preparações com carnes suínas; 5ª opção – Prato vegetariano, utilizando proteínas provenientes de ovos, soja, cogumelos (porção de 100g).

d) 2 tipos de saladas variadas (folhosos verdes – rúcula, alface, couve e chicória, tomate, abóbora, vagem, repolho, abobrinha, chuchu, cenoura, couve flor, brócolis, grão-de-bico, milho, ervilha, soja, dentre outros);

e) 1 tipo de refogado de legumes (abóbora, couve, brócolis, milho, ervilha, batata, abobrinha, berinjela ou repolho);

f) **Sobremesa (1 unidade/porção por pessoa)**: fruta cítrica (laranja ou vergamota), mamão, abacaxi ou salada de frutas com canela;

Sugere-se a utilização de alimentos com propriedades funcionais, tais como, azeite de oliva, vinagre de maçã, aceto balsâmico, linhaça, gergelim, quinoa, aveia, condimentos e temperos variados e a exclusão total de frituras. Esses estabelecimentos deverão ter um Nutricionista, de acordo com a Portaria CVS-1-DITEP de 13/01/98, sendo responsável em orientar e capacitar os manipuladores, acompanhar a produção e elaborar/atualizar o cardápio do almoço/jantar da cantina.

	ITENS	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
1	Café coado pequeno	Copo de 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário
2	Café coado médio	Copo de 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário
3	Café com leite pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário
4	Café com leite médio	Copo de 280ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário
5	Chá	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário
6	Água com Gás	Garrafa Pet 510ml	Diário
7	Água sem Gás	Garrafa Pet 510ml	Diário
8	Água de Coco	Caixinha 200ml	Diário
9	Vitamina de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de	Diário

		açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
10	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Alguns sabores: limão, uva, laranja, … etc	Diário
11	Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 3 sabores: abacaxi, manga, morango, … etc	Diário
12	Iogurte natural e/ou de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Frasco de 180ml	Diário
13	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	Diário
14	Bauru	Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	Diário
15	Sanduíche Natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	Diário
16	Sanduíche Integral de peito de peru	Pão integral (50g), Peito de peru (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	Diário
17	Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50g), Queijo minas (20g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva	Diário
18	Pão de queijo	Unidade de 80g	Diário
19	Quiche ou Torta de legumes	Fatia de 100g (Massa integral. Recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito e legumes).	Diário
20	Salada de frutas	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar. Copo de 300ml	Diário
21	Frutas *in natura* (da época)	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras.	Diário
22	Chips de maçã ou banana crocante	Pacote de 40g	Diário
23	Biscoito sequilhos	Biscoitos sequilhos (biscoitos de amido de milho, sem glúten e leite) - embalagens de 200g e até 350g.	Diário
24	Bolo integral de banana com canela ou maça com canela	Fatia de 100g	Diário
25	Chocolate amargo ou	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g com no	Diário

	com no mínimo 43% de cacau	mínimo 43% de cacau	
26	Empanado integral	Massa assada integral com recheio de frango ou legumes ou peito de peru com requeijão (recheio mínimo de 60g)	Diário

Os alimentos e preparações oferecidas na cantina deverão também atender aos estudantes com necessidades nutricionais específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância ao leite, desta forma, deve-se atentar em fazer pouco uso de sal, não utilizar açúcar nas suas preparações, disponibilizando adoçante, açúcar refinado, açúcar mascavo e sal a parte para uso do cliente. As preparações que contenham leite, açúcar e/ou glúten (presente na farinha de trigo, centeio, cevada e aveia) deverão ser informadas aos estudantes, através de placas informativas e orientação pelo próprio cantineiro. O dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5º, XIV) e no Código de Defesa do Consumidor – CDC consiste em um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado. Além disso, a Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os seus riscos nutricionais à clientela atendida e indo de encontro com as diretrizes previstas na Lei no. 11.947/2009 que trata sobre o Programa de Alimentação Escolar nas instituições de Educação Básica.

ANEXO III

CHECK LIST

Instituto Federal de Santa Catarina – IF-SC					
Câmpus:				Data:	
Fiscal:					
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**	**Observações**
1				Atendimento pleno ao público, no horário determinado pelo IF-SC	
2				Acessibilidade, polidez, cortesia no atendimento e na prestação de informações aos Fiscais de Contrato	
3				Exposição de uma tabela de preços de execução dos serviços de fácil acesso e visibilidade aos clientes	
4				Oferta do sistema de pagamento com o uso de cartões – crédito e débito – e fornecimento de notas fiscais ou comprovantes, quando solicitado	
5				Disponibilidade e fácil acesso do Alvará Sanitário e Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	
6				Disponibilidade e atualização da Carteirinha de Saúde para todos os funcionários manipuladores de alimentos ou não, atuantes na cantina?	
7				É realizada a emissão de nota fiscal para os produtos comercializados no local caso seja solicitado?	
8				O local disponibilizado é destinado unicamente para a prestação dos serviços contratados?	
9				O cardápio mínimo está disponibilizado na variedade prevista	
10				O cardápio mínimo está disponibilizado na frequência de oferta prevista?	

11				Os itens do cardápio mínimo estão sendo comercializados no preço previsto contratualmente?	
12				A concessionária disponibiliza gratuitamente açúcar, adoçante, guardanapos, copos e utensílios descartáveis?	
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES FÍSICAS E AMBIENTE**	**Observações**
13				Ambiente de trabalho em geral: organizado, limpo, pintado, sem risco de contaminação cruzada, livre de vetores (ratos, baratas e insetos), ambiente iluminado, ventilado, com espaço suficiente para a realização das funções, ausência de pessoas estranhas, insetos, roedores e animais domésticos.	
14				Os móveis, utensílios e instalações estão em bom estado de conservação?	
15				Estrutura mínima para a cantina: balcão de atendimento, exaustor, freezer, geladeira, chapa, fogão, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquina de café expresso, sanduicheira, caixa registradora, calculadora, termômetro, estufa, utensílios e descartáveis?	
16				Mesas e balcões sempre limpos, bem-dispostos e organizados?	
17				Ventiladores são ausentes na área de produção.	
18				As vassouras, esfregões, panos de chão e produtos saneantes têm locais específicos para serem guardados?	
19				As portas estão ajustadas aos batentes e possuem borracha de vedação inferior?	
20				As janelas possuem telas e estas estão limpas?	
21				As áreas estão livres de objetos em desuso e animais?	
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS = ESTRUTURA E HIGIENE**	**Observações**

22				Equipamentos, utensílios e móveis em bom estado de conservação, higiene e manutenção?	
23				Lavam sempre os utensílios que estão sujos?	
24				Guardam os utensílios secos em local fechado, protegido da poeira, insetos e roedores?	
25				Não contém objetos de madeira ou com materiais rugosos e de difícil higienização? Apresentam utensílios fáceis de higienizar?	
26				Não usam esponjas de metal, lã, palha de aço, madeira e amianto dentro da cozinha?	
27				Utilizam produtos adequados para higienização, em local próprio de armazenamento e devidamente identificados?	
28				Existe um local próprio para a guarda de roupas e objetos dos funcionários?	
29				Costumam passar água fervente ou deixar em solução clorada os utensílios em geral:	
30				As pias da cozinha são lavadas e higienizadas (água fervente e/ou solução clorada) antes da sua utilização?	
31				As latas de lixo sempre permanecem fechadas e os sacos são trocados frequentemente antes de ficarem cheios? Apresentam acionamento não manual?	
32				Não é varrido em seco na área de manipulação de ambiente?	
33				Os panos para secagem de utensílios são trocados em vários momentos?	
34				Há controle integrado de vetores e pragas?	
35				É fornecido cópia do comprovante da dedetização e desratização?	
36				É fornecido cópia do comprovante da limpeza da caixa de gordura?	
37				É fornecido cópia do seguro contra incêndio, roubo, furto em seguradora idônea?	
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**MANIPULADORES E HIGIENE**	**Observações**
38				Uso de crachás para identificação e disponibilidade da Carteirinha de Saúde para Manipuladores de Alimentos?	

39				Uso adequado de EPI´s: uniforme limpo e completo (jaleco, calça comprida calçado fechado), além de próprio para a finalidade? Roupas mais claras?	
40				Cabelos cobertos por toucas capilares? Barba bem feita ou aparada? Com luva em caso de ferimento?	
41				Sem uso de bijuterias? Unhas limpas e curtas? Sem esmalte ou base?	
42				Não falando próximo aos alimentos? Não fumando? Não mascando chicletes durante o atendimento?	
43				Tem hábito de lavar as mãos antes de entrarem na cozinha? Tem hábito de lavar às mãos antes de pegar em alimentos e utensílios limpos? Tem hábito de lavar as mãos após usar o banheiro?	
44				Tem hábito de lavar as mãos após trocar de atividade (pegar em vassouras, rodos, dinheiro, sapatos, lixo, embalagens? Tem hábito de lavar as mãos após tossir, espirrar ou assoar o nariz?)	
45				Tem hábito de passar álcool nas mãos após lavá-las?	
46				Os manipuladores são capacitados com frequência mínima semestral?	
47				O número de funcionários existentes é suficiente?	
48				Os manipuladores de dinheiro são distintos dos que preparam alimentos?	
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**HIGIENE DOS ALIMENTOS**	**Observações**
49				Alimentos armazenados em locais adequados, organizados e bem higienizados?	
50				As frutas são lavadas com água corrente e deixadas em solução de hipoclorito de sódio antes de serem consumidas?	
51				As frutas e vegetais são guardadas secas dentro da geladeira? Apresentam-se frescas?	
52				Não usa alimentos que já estão vencidos?	
53				As sobras de alimentos não são reaproveitadas?	

54				Os lanches preparados e não comercializados no dia são descartados?	
55				Os alimentos congelados são datados com prazos de validade e datas de fabricação?	
56				A água utilizada é filtrada e/ou mineral?	
57				Todos os alimentos apresentam registro e rótulo com informações nutricionais, constando data de fabricação e prazos de validade?	
58				Todos os alimentos são adequadamente armazenados em prateleiras, estradados, com material liso, resistente, impermeável e lavável, não apresentando sinais de deterioração?	
59				Os lanches quentes estão devidamente acondicionados em equipamentos para manutenção da temperatura?	
60				Os lanches frios ou pré-preparados estão acondicionados sob refrigeração a 4o. C e são consumidos em até 5 dias?	
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**CARDÁPIOS**	**Observações**
61				Não comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros (dentre outros da mesma espécie)	
62				Não comercialização de frituras, refrigerantes e bebidas de baixo valor nutricionais?	
63				Oferta de alimentos mais saudáveis e mais aproximados da cultura local, tais como: frutas, salada de frutas, iogurte, sanduíches natural, água de coco, misto quente, assados, biscoitos e bolo simples, barra de cereais, dentro outros.	
64				Oferta de refeições completas para o almoço e jantar, do tipo “prato feito” com a responsabilidade de uma Nutricionista	
65				Disponibilidade de mural educativo em Saúde, Alimentação e Nutrição.	
RESULTADO					
				QUESTÕES	**AVALIAÇÃO**
				75-100% (49 à 65 questões corretas: SIM)	Adequado
				74%-50%(48 à 32 questões corretas: SIM)	Regular

				Abaixo de 49% (menos que 32 questões corretas: SIM)	Inadequado
	Obs.: Anotar em “Observações” todas as ocorrências importantes a serem relatadas e necessárias para adequação e/ou reavaliação.				

ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO DE CANTINA

"Minuta"

Contrato XX/20XX – Concessão Espaço Físico para Cantina

PROCESSO Nº 23292.XXXXX/XXXX-XX

Concorrência N° xx/20XX

CONTRATO Nº XX/20XX DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA E A EMPRESA xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – IFSC, CNPJ nº 11.402.887/0001–60, sediado a Av. 14 de julho 150 – Coqueiros - Florianópolis – SC, CEP:88075-010, doravante denominado CEDENTE, neste ato representado pela sua Reitora, Sra. MARIA CLARA KASCHNY SCHNEIDER, CI nº 3945665-0 SSP/SC, CPF 591.649.809-87 e a Empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, CNPJ/MF nº xxxxxxxxxxxxxxxxx, estabelecida na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx – xxxxxxxxxx – CEP: xxxxxxxxxxxxx – Tel (xx) xxxxxxxxxx, doravante denominada CESSIONÁRIA, neste ato representada pelo Sr. xxxxxxxxxxxxxxx, CPF. Nº xxxxxxxxxxxxxxx SSP/xx e RG nº xxxxxxxxxx, residente e domiciliado em xxxxxxxxxxxxx/xx na Rua xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, celebram o presente Contrato, decorrente da Concorrência **nº 03/2018,** nos termos da Lei nº 8.666/93, de 21/06/93 e suas alterações, pela Instrução Normativa nº 02 da SLTI, demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Contrato e o processo nº **23292.009108/2018-19.**

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui o objeto do presente instrumento, a cessão de uso não oneroso da área de 106,94 m², de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC, localizada nas dependências do Campus XXXXX do IFSC, situado na Rua xxx, n.º xxx, CEP xxxxxx - xxx na cidade de xxx, Estado de Santa Catarina, **objetivando a concessão administrativa não onerosa de uso de área física do IFSC, conforme especificações e condições constantes do Anexo I, parte integrante do** Edital da Concorrência XX/XXXX.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

A presente contratação obedecerá ao estipulado neste Contrato, bem como às disposições constantes dos documentos adiante enumerados, que integram o Processo citado, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, e que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Contrato:

a) Edital da Concorrência 03/2018 e seus Anexos;

b) Documentos de habilitação apresentados pela CESSIONÁRIA.

c) A proposta escrita e a atas da Concorrência.

d) Outros documentos relevantes, todos assinados ou rubricados pela CESSIONÁRIA.

PARÁGRAFO SEGUNDO

É vedado à **CESSIONÁRIA**, sob pena de rescisão contratual, caucionar ou utilizar o contrato para qualquer operação financeira, sem a prévia anuência da **CEDENTE**.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DA CONCESSÃO

2.1 A presente concessão é feita com a observância das seguintes condições:

a) Obediência às normas relacionadas com o funcionamento das atividades e as normas de utilização do imóvel;

b) A atividade da Cessionária terá horário de funcionamento compatível com o horário de funcionamento do Campus xxxxx do IFSC;

c) A atividade exercida pela Cessionária não poderá prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do Campus xxxxxx do IFSC;

d) A aprovação prévia da repartição cedente para a realização de qualquer obra de adequação de espaço físico a ser utilizado pela Cessionária;

e) Precariedade da concessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

f) Fiscalização periódica por parte da repartição cedente;

g) Não será permitida a invasão, cessão, locação ou utilização do imóvel para fim diverso do previsto no objeto desta Concorrência;

h) Cessado o prazo estabelecido na cláusula segunda do contrato, reverterá o imóvel a administração do outorgante, independentemente de ato especial.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1. Este Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de XX/XX/20XX a XX/XX/20XX, podendo ser prorrogado por termo aditivo mediante conveniência da CEDENTE, mantidas todas as suas Cláusulas e condições, conforme estabelecido na Lei 8.666/93.

3.2. O Contrato em questão poderá ser prorrogado na forma do inciso II do artigo 57 da lei 8666/93, para tanto as partes deverão se manifestar, por escrito, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, a respeito da intenção da continuidade ou não da manutenção contratual.

3.3. **Os serviços deverão entrar em plena atividade no prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos após o início da vigência do Contrato.**

3.4. Dentro do prazo estabelecido no item anterior, a CESSIONÁRIA, sob sua inteira responsabilidade, deverá providenciar a adequação do local, a instalação dos equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento das atividades fins do objeto deste contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

4.1. A CESSIONÁRIA obriga-se a vender os produtos constantes do “Cardápio Mínimo” (Anexo II), COMBO SAUDÁVEL DO DIA e porventura do “Cardápio Complementar”, pelos preços consignados na sua proposta, aplicando os percentuais de descontos ofertados para o Cardápio Mínimo, recebendo o pagamento diretamente dos usuários da “cantina”.

> 4.1.1Os itens elencados no cardápio mínimo e complementar serão objeto de pesquisa pela Administração do campus no mercado local definindo o preço médio para aplicação do desconto conforme exposto no Item 9.1 do edital desta licitação constituindo assim a Tabela de Preços a ser aplicada para a comercialização dos produtos disponibilizados na cantina do campus.

4.2. A CESSIONÁRIA, no momento da assinatura do Contrato de Concessão de Uso, **deverá apresentar Tabela de Preços dos produtos conforme exposto no item 4.1.1 com os Descontos ofertados no Certame.**

4.3. A CESSIONÁRIA poderá vender outros produtos não constantes do "Cardápio Mínimo" e do "Cardápio Complementar", desde que estejam dentro dos preços de mercado e que não sejam produtos de baixo teor nutritivo não recomendados para o consumo de crianças e adolescentes.

4.4. **Outros produtos e serviços vinculados ao objeto, poderão ser comercializados, somente após a apreciação e aprovação da DAE/PROEN/IFSC e Direção do Campus, neste caso, a CESSIONÁRIA deverá apresentar a relação de itens não contemplados no Cardápio Mínimo, para que a DAE/PROEN/IFSC avalie sua aprovação e posteriormente a Administração proceda com a pesquisa de Mercado desses itens que poderão ser comercializados.**

4.4.1. O IFSC poderá proibir a comercialização de qualquer produto cujo preço esteja acima daquele de mercado ou no caso de seu consumo não ser recomendado, em razão de restrição de caráter alimentar.

4.5. A CESSIONÁRIA se obriga a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários na contratação objeto do presente Contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) da sua metragem inicial, durante o prazo de vigência do contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE DA TABELA DE PREÇOS

5.1. A alteração da tabela de preços somente poderá ser feita **decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato**. Para que se proceda tal alteração a comissão pré-definida no processo licitatório realizará um levantamento junto a 3 (três) estabelecimentos e verificará se os novos preços propostos estão compatíveis aos preços médios de mercado. No entanto, a CESSIONÁRIA deverá manter, no mínimo, as mesmas diferenças de percentuais oferecidos para os Cardápio Mínimo e para o Cardápio Complementar no contrato original.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS DESPESAS, TAXAS E IMPOSTOS

6.1. Correrão às expensas da CESSIONÁRIA as despesas mensais decorrentes do consumo de água, energia elétrica, gás (este quando for o caso), taxa de esgoto e imposto predial proporcional da área ocupada, bem como quaisquer outros tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e os aumentos destes que recaírem sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes a atividade desenvolvida pela CESSIONÁRIA.

6.1.1. A CESSIONÁRIA somente será obrigada a arcar com os custos proporcionais às despesas efetivamente incorridas, sendo certo que no caso de não haver no local gás encanado, deverá providenciar o botijão de gás as suas expensas e sob sua responsabilidade.

6.2. Os impostos, taxas e demais tributos, exceto contribuições de melhoria que incidirem sobre o imóvel, serão pagos diretamente pela CESSIONÁRIA nas datas fixadas nos respectivos avisos-recibos, e de conformidade com a área efetivamente ocupada.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS

7.1. O valor mensal a ser ressarcido pela CESSIONÁRIA pelas despesas descritas na Cláusula Sexta deste instrumento, apurado pelo IFSC, levando em consideração a área ocupada pela cantina, bem como a quantidade de equipamentos existentes no local que consumam energia, água e gás (este quando for o caso), e será pago pela CESSIONÁRIA, todo dia 10 (dez) do mês subsequente ao apurado, mediante boleto bancário entregue pelo IFSC.

7.1.1. **O cálculo da demanda mensal de água e energia elétrica mencionada no *"caput"* será realizado pela CEDENTE, através do Fiscal de Contrato, tomando por base os gastos incorridos para o local, em função das leituras dos equipamentos utilizados ou estimativas na falta destes, e obrigatoriamente assumidas. Depois da instalação dos medidores de consumo de energia elétrica, o registro fará através da leitura mensal, por preposto indicado pelo IFSC.**

7.2. A Cessionária deverá e**fetuar o pagamento das despesas mensais decorrentes do consumo de água, energia elétrica, gás (este quando for o caso), taxa de esgoto, através de GRU – Guia de Recolhimento da União, em qualquer agência do Banco do Brasil, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente. Sítio para gerar a GRU: https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp, com os seguintes dados: Unidade Favorecida Código 158516 - Gestão 26438 - Nome do Campus: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA.**

7.2.1. **apresentar, até o 15° (décimo quinto) dia útil, para o fiscal do contrato, os comprovantes de pagamento da contraprestação mensal do consumo de água, luz e impostos;**

7.3. As despesas somente serão reajustadas de acordo com os efetivos reajustes das tarifas cobradas pelas concessionárias, devidamente demonstradas pelo IFSC à CESSIONÁRIA.

7.4. O IFSC se reserva o direito de rever os valores das despesas na hipótese de aumento / alteração na quantidade de equipamentos elétricos / eletrônicos utilizados e relacionados no Rol de equipamentos da Empresa.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

8.1. Além das disposições estabelecidas neste Contrato, Edital e anexos do certame licitatório e legislação vigente, constituirão obrigações da CESSIONÁRIA:

a) Providenciar, após a assinatura do presente contrato e como condição para o início do funcionamento da “cantina”, o Alvará de Autorização da Vigilância Sanitária local, que deverá ficar exposto em local visível dentro do estabelecimento e ser apresentado sempre que exigido pela autoridade sanitária competente;

b) Manter a área da “cantina” e toda a área circunvizinha em perfeito estado de asseio, conservação e limpeza, a fim de que o local e todas as instalações sejam restituídos, em perfeito estado, ao término da presente cessão;

c) Manter todos os equipamentos instalados na “cantina”, em perfeito estado de conservação, limpeza e funcionamento;

d) Demonstrar, a qualquer tempo, o bom estado de saúde das pessoas que estejam desempenhando atividades na “cantina”, apresentando atestado de saúde dos seus funcionários e prepostos, renovando os exames, no mínimo uma vez por ano;

e) Assegurar o bom procedimento e a boa apresentação dos funcionários e prepostos que estejam desempenhando atividades na “cantina”;

f) Observar e fazer cumprir os padrões de higiene e limpeza, dos funcionários e prepostos, devendo os mesmos estarem, quando no exercício das funções, devidamente uniformizados com aventais e gorros de cor clara;

g) Efetuar seguro contra incêndio, roubo, furto, em seguradora idônea de sua preferência, dos equipamentos que vier a instalar na área objeto da presente cessão, entregando, obrigatoriamente, cópia da apólice respectiva, no Departamento de Contratos do IFSC, 10 (dez) dias após a data de início da vigência do presente contrato;

h) Satisfazer, imediatamente, todas as exigências dos Poderes Públicos, que vier a dar causa, responsabilizando-se, ainda pela obtenção e respectivas revalidações dos competentes alvarás, em especial da Secretaria de Saúde e Higiene;

i) Responder por todos os encargos de ordem fiscal e tributária decorrentes da atividade comercial da instalação e funcionamento da “cantina”;

j) Responder por todas as obrigações trabalhistas, securitárias e previdenciárias, inclusive acidente de trabalho, devendo apresentar, quando solicitada, toda a documentação pertinente;

k) Conservar a tabela de preços dos produtos afixada em lugar visível aos consumidores;

l) Afixar, na “cantina”, em local visível, a relação de seus funcionários e horário da jornada de trabalho;

m) Permanecer no interior do prédio para a manutenção e limpeza das instalações, movimentar utensílios e mercadorias, exclusivamente, dentro do horário do expediente administrativo do IFSC;

n) Utilizar produtos com padrão de qualidade para a confecção dos lanches e salgados e refeições, esta última apenas quando for o caso;

o) Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CESSIONÁRIA a aquisição de equipamentos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de contêineres apropriados para acondicionamento de lixo reciclável; e

p) Cumprir, e fazer com que se cumpram, por seus funcionários ou prepostos, os dispositivos legais vigentes relativos à atividade desenvolvida na "cantina" e as normas de proteção e defesa do consumidor (Lei n.º 8.078, de 11/09/90 e legislação subsequente).

q) É de responsabilidade única e exclusiva da CESSIONÁRIA prover os móveis, inclusive mesas e cadeiras, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios, necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, que deverão ser listados Rol de móveis e utensílios que deverão ser declarados pela Empresa, antes do início da prestação dos serviços, assumindo a CESSIONÁRIA, desde já, toda e qualquer responsabilidade oriunda do uso correto dos referidos bens.

r) A CESSIONÁRIA, na hipótese de alteração / inclusão de equipamentos, se obriga a informar ao IFSC, por escrito, no prazo de até 10 (dez) dias antes.

s) Havendo no local equipamentos, maquinários, utensílios e outros bens já instalados de propriedade do IFSC, os mesmos serão listados no Anexo III acima mencionado e cedidos para uso da CESSIONÁRIA, que, desde já, obriga-se a devolvê-los no mesmo estado que os recebeu, ressalvado o desgaste natural.

t) A CESSIONÁRIA não poderá subcontratar, no todo ou em parte, o imóvel objeto da presente cessão, em hipótese alguma, tampouco poderá afixar propagandas comerciais nas paredes ou em qualquer outro local da área cedida.

u) A CESSIONÁRIA é única e exclusiva responsável pela qualidade dos produtos comercializados na "cantina", respondendo tanto no âmbito civil como penal, por qualquer dano ou prejuízo que eventualmente possa causar a terceiros.

v) A CESSIONÁRIA se obriga a fazer transações comerciais em seu exclusivo nome, sem envolver direta ou indiretamente o IFSC.

w) É vedado a CESSIONÁRIA a comercialização de artigos para fumantes, bebidas alcoólicas, ou produtos estranhos à atividade normal de uma "cantina";

x) O descumprimento das disposições contidas na "x", supra, implicarão na rescisão imediata deste instrumento, independente das sanções aplicáveis pelas autoridades públicas, inclusive a responsabilidade civil da CESSIONÁRIA pelo comércio de fumo e bebidas alcoólicas a menores de 18 (dezoito) anos.

y) Não será admitida, em hipótese alguma, a presença de funcionários na "cantina", que não tenham o competente registro em Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS.

z) Assumir inteira responsabilidade pelos serviços prestados ora contratados e efetuá-los de acordo com as especificações constantes no edital;

aa) Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração do IFSC;

ab) Assumir as despesas que incidirem ou venham a incidir sobre o Contrato, com exceção da publicação de seu extrato no Diário Oficial da União, cuja publicação será providenciada pela Administração;

ac) Atender prontamente quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do Contrato;

ad) Prestar os serviços no endereço citado no Anexo I do Edital, iniciando em até 60 (sessenta) dias consecutivos após o início da vigência do Contrato;

ae) Comunicar ao IFSC, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

af) Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes da rejeição de equipamentos, materiais e serviços pela Unidade fiscalizadora do IFSC e pelos atrasos acarretados por essa rejeição;

ag) Executar obras ou reformas , às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização, através de anteprojetos e projetos, submetido e aprovado previamente, por escrito, conforme legislação pertinente, especialmente definida pela Coordenação de Engenharia do IFSC;

ah) **Providenciar, a instalação de marcador de consumo de água e luz, após comunicar ao IFSC, para que seja regularizado junto aos órgãos competentes, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o início da vigência contratual do Termo de Concessão de Uso;**

ai) **Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade das obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta Concorrência.**

8.2. Quanto ao controle e comercialização de serviços e preços:

a) Apresentar, por escrito, a tabela de todos serviços, produtos e preços, que serão comercializados durante a vigência contratual, para conferência e aprovação da Direção-Geral do Campus;

b) Obedecer integralmente a tabela de todos os serviços e respectivos preços, aprovada pela Direção-Geral do Campus;

c) Fixar, em local bem visível, no interior da concessão, tabela de preços previamente aprovada pela Direção do Campus, obedecendo-a integralmente, conforme estabelecidos na alínea anterior;

d) Fornecer, obrigatoriamente, todos os serviços constantes da tabela de preços, aprovado pela Direção do Campus;

e) Proibir a prática de serviços ou comércio diferentes dos especificados neste Instrumento;

f) Não incluir taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;

g) Não usar rádios e aparelhos que produzam sons que possam atrapalhar os ambientes de trabalho e estudo;

8.3. Quanto a destinação ambiental dos resíduos e lixos é de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

a) O estabelecimento deve dispor de recipientes (lixeiras) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e, facilitando o fluxo de saída do lixo.

b) Os coletores (lixeiras) utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados.

c) Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com o estabelecido pela CEDENTE;

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

8.4. Permitir a fiscalização da área e dos documentos atinentes a presente concessão por parte do responsável pela fiscalização do contrato, sempre que o mesmo entender conveniente.

8.5. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal designado durante a vigência desta concessão.

8.6. Adquirir, instalar e manter ás suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao funcionamento para prestação dos serviços de CANTINA, conforme estabelecido nesta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão desta concessão.

8.7. Obter a prévia aprovação da CEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura da presente concessão.

8.8. **Manter nas dependências equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.**

8.9. Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.

8.10. Ao entregar a área e os equipamentos pela CESSIONÁRIA, a CEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.

8.11. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados a CEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução da presente concessão.

8.12. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, a obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base nesta concessão.

8.13. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados.

8.14. Quanto a utilização dos empregados é de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

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

b) Apresentar nome completo e telefone do Responsável pela CESSIONÁRIA, que será o representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual e recebimento de quaisquer documentos encaminhados pela CONTRANTE, no horário de funcionamento da concessão. Na ausência deverá ser substituído por empregado, que assumirá esta responsabilidade;

c) Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço;

d) Apresentar a relação dos empregados com os devidos registros trabalhistas para o Fiscal de Contrato, quando for solicitada;

e) Identificar os empregados mediante crachás e/ou uniforme que demonstre o vínculo com a CESSIONÁRIA;

f) Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo-se sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços;

g) Cumprir rigorosamente, quanto às normas de segurança no trabalho na área de Medicina e Segurança do Trabalho, bem como portarias Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

h) A inadimplência da CESSIONÁRIA, com referência aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CEDENTE, nem poderá onerar o objeto desta Concorrência, razão pela qual a CESSIONÁRIA expressamente renuncia a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CEDENTE.

8.15. Apresentar no prazo de 10 (dias) úteis, após o início da vigência do contrato, alvará de funcionamento;

8.16. Aceitar a alteração de lugar, solicitada pelo IFSC, desde que mantida as mesmas condições e metragens iniciais, com os custos da mudança assumidos pelo IFSC; e

8.17. Apresentar a qualquer momento, conforme solicitação da CEDENTE, quaisquer documentos comprobatórios que esta entender necessário ao cumprimento das obrigações estabelecidas no Edital e Contrato, sob pena de aplicação de penalidades e rescisão contratual, garantido contraditório e ampla defesa.

8.18. Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CESSIONARIA do Campus deverá ser precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada ao CEDENTE.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

9.1. Além das disposições estabelecidas neste Contrato, Edital e anexos do certame licitatório e legislação vigente, constituirão obrigações da CEDENTE:

a) O IFSC obriga-se a propiciar as facilidades indispensáveis à boa execução do serviço, inclusive permitindo o acesso dos funcionários da CESSIONÁRIA às dependências da "cantina".

b) Acompanhar a execução do objeto desta cessão de uso de área, inclusive mediante fiscalização dos produtos comercializados, no que diz respeito à **quantidade e qualidade.**

c) Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, sendo certo que as ações de fiscalização do IFSC, não exoneram a CESSIONÁRIA de suas responsabilidades contratuais.

d) **Proibir o funcionamento da "cantina" no momento em que constatar qualquer irregularidade nos serviços executados ou produtos vendidos**, sem prejuízo de rescisão do presente ajuste e aplicação de penalidades à CESSIONÁRIA.

e) Proporcionar todas as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa executar o serviço dentro das normas deste Contrato, dos documentos que o acompanham e da legislação pertinente e em vigor;

f) Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local da concessão de uso, de acordo com as normas internas do IFSC;

g) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto da licitante vencedora;

h) Acompanhar e fiscalizar o andamento da execução do contrato, por intermédio do Fiscal do Contrato;

i) Autorizar quaisquer serviços pertinentes à obra, decorrentes de imprevistos durante a sua execução, mediante orçamento detalhado e previamente submetido e aprovado pela Administração do IFSC, desde que comprovada a necessidade deles;

j) Rejeitar qualquer serviço executado equivocadamente ou em desacordo com projeto aprovado ou as orientações passadas pelo IFSC, diverte das especificações constantes deste Edital e dos seus Anexos;

k) Colocar a disposição da CESSIONÁRIA, nos termos estabelecidos neste Termo de Concessão de Uso, o espaço físico conforme definido no Anexo I, cuja previsão máxima de ocupação pela CESSIONÁRIA é de 01 (um) mês, podendo ser prorrogado, com a aceitação da CEDENTE, a contar do início da vigência contratual ou outra data indicada no contrato;

l) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente edital;

m) Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e do estado adequado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos da área concedida, fornecidos pela CESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços;

n) **Verificar a regularidade fiscal da licitante e efetuar a conferência do pagamento mensal das taxas de água, luz e impostos;**

o) Fiscalizar a qualidade dos serviços prestados e averiguação da higiene do local;

p) Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato, e quaisquer fatos praticados pela CESSIONÁRIA contrários ao disposto no Edital e minuta contratual,

q) Exigir da CESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o SICAF, bem como, cópia das carteiras de trabalho e saúde de seus funcionários;

r) Controlar as demais responsabilidades determinadas no edital e seus anexos.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

10.1. Considerando a necessidade de todos os estudantes e/ou servidores do Campus serem devidamente atendidos, o abastecimento do balcão deverá ser garantido em todos os turnos e seu atendimento deve ser eficiente e oferecido pelo adequado número de funcionários para a demanda do espaço e do atendimento. Horário de funcionamento será de acordo com o estabelecido em cada item nas especificações conforme o item 04 deste Termo de Referência.

10.2. Oferecer aos usuários, produtos e serviços de boa qualidade e no horário determinado pela CEDENTE;

10.3. Atender com a máxima polidez e presteza os que se utilizarem do ambiente, objeto desta concessão;

10.4. A CESSIONÁRIA deverá obedecer rigorosamente as normas municipais, estaduais e federais sobre os procedimentos técnicos higiênico-sanitários adequados à aquisição, estocagem, pré preparo e acondicionamento dos produtos vendidos na "cantina", a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos.

10.5. A CESSIONÁRIA obriga-se a manter um estoque adequado ao bom atendimento da demanda diária de produtos, sendo que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, observando-se os prazos de validades, de forma a garantir a não deterioração ou contaminação até seu consumo.

10.6. De forma alguma poderá a CESSIONÁRIA **reaproveitar sobras, ainda que limpas, bem como preparar os alimentos com uso de banha animal, gordura vegetal hidrogenada (trans) e óleo reutilizado (para os Câmpus que servem refeições).**

10.7. A qualquer momento poderá o Diretor Local, vigilância sanitária ou outro empregado por ele designado fiscalizar as dependências da "cantina", bem como todos os itens que estiverem em estoque ou alimentos já preparados, de forma a certificar o fiel cumprimento das disposições constantes desta e de outras cláusulas deste ajuste.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– HORÁRIO DE ATENDIMENTO

11.1. A atividade da Cessionária terá horário de funcionamento compatível com o horário de funcionamento do Campus do IFSC;

11.2. Determina-se que os horários executados pelo Campus, em período de férias, possam ter compatibilidade com os realizados pela CESSIONÁRIA, devendo o Fiscal do Contrato comunicar com antecedência eventual mudança de horário de funcionamento do Campus.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DO CARDÁPIO MÍNIMO

12.1. A qualidade dos alimentos e lanches ofertados nas cantinas escolares do IFSC seguirão as diretrizes estabelecidas no âmbito federal e estadual, principalmente as leis que regulamentam o funcionamento de cantinas no Estado de Santa Catarina, a Lei nº 12.061/2001. De acordo com a Lei nº 12.061/2001 (artigo 1º), os "serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais públicas e privadas, que atendam a Educação Básica, localizadas no Estado de Santa Catarina, deverão obedecer a padrões de qualidade - nutricional e de vida - indispensáveis à saúde dos estudantes".

12.2. Nesse contexto, as cantinas serão proibidas de comercializar:

a) Cigarros, dentre outras espécies de fumo e medicamentos de toda a espécie;

b) Bebidas com quaisquer teores alcoólicos;

12.3. **Qualquer alimento que não conste no cardápio mínimo deve ser submetido à avaliação da equipe de nutricionistas da DAE/PROEN/IFSC antes de ser comercializado.**

12.4. Os estabelecimentos são convidados a se tornarem Educadores em potencial na área de Saúde, Alimentação e Nutrição e dessa forma, poderão fixar um mural de 1 $m^{2,}$ em local próprio e visível, divulgando informações pertinentes aos assuntos relacionados a esses temas, ao cardápio disponível, a Tabela de preços, dentre outros de interesse da comunidade escolar.

12.5. O estabelecimento comercial, deve valorizar os produtos que está ofertando, tornando-os mais aceitos e consumidos pela clientela atingida e ainda, atuar como Promotores das Diretrizes da Alimentação Saudável na Escola, como proposto na Portaria Interministerial nº 1.010 08/05/06. Dessa maneira, sugere-se que o mural seja ludicamente utilizado, com propagandas e fôlder dos alimentos disponíveis, podendo ter a própria parceria a instituição e que se desenvolva a fim de propor receitas mais atrativas e saudáveis, a serem inclusas no cardápio. Destaca-se também a importância de que se realize um questionário de avaliação do atendimento pela clientela, procurando captar as sugestões e as opiniões que merecem aplicabilidade no espaço da cantina.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Pela natureza jurídica e finalidade precípua do IFSC, a CESSIONÁRIA declara estar ciente que a este contrato de cessão não se aplicam as disposições legais referentes às locações comerciais, não sendo cabível qualquer pedido de indenização ou questionamento sobre eventual fundo de comércio.

13.2. A presente cessão é feita no estado físico em que se encontra a área. Qualquer alteração e/ou adaptação, para melhor aproveitamento da área cedida, deverá ser precedida de autorização expressa do Departamento de Obras e Engenharia do IFSC, e será efetuada sob a inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA.

13.3. As reformas, obras ou adaptações autorizadas, não darão à CESSIONÁRIA o direito de pleitear nenhuma indenização ou ressarcimento ao término da vigência do presente instrumento.

13.4. As obras ou reparos relativos à segurança da área, bem como aquelas provenientes de problemas elétricos e hidráulicos, a que a CESSIONÁRIA não tiver dado causa, correrão por conta exclusiva do IFSC.

13.5. O IFSC poderá solicitar, a seu exclusivo critério e por quem indicar, a realização de vistoria do local, equipamentos e qualidade dos serviços e alimentos servidos na “cantina”.

13.6. O presente contrato, em qualquer circunstância, não gera entre as partes obrigações recíproca e responsabilidades do consumo dos seus produtos.

13.7. O IFSC não será responsável por quaisquer furtos, roubos ou incidentes ocorridos nos equipamentos instalados na “cantina”, de propriedade da CESSIONÁRIA.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Edital do certame.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

15.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos **77 a 80** da **Lei nº 8.666/93**.

15.2 Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15.3 A rescisão do contrato poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da **Administração** do IFSC, nos casos enumerados nos **incisos I a XII e XVII do artigo 78** da Lei mencionada, notificando-se a **licitante vencedora** com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

b) Amigável, por acordo entre as partes reduzido a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a **Administração** do IFSC; e

c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

15.4 A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

15.5 Ficará o presente contrato rescindido caso ocorram os motivos constantes nos artigos 77, 78 e 79 da Lei 8666/93, mediante formalização, assegurado o contraditório e a ampla defesa. Considerar-se-á, também, rescindido o contrato de cessão, independentemente de ato especial, retornando o imóvel a posse do OUTORGANTE Cedente, sem direito OUTORGADO Cessionário a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

a) Se ao imóvel de todo ou em parte vier a ser dada utilização diversa daquele a que foi destinado;

b) Se houver inobservância do prazo previsto no autorizado da cessão;

c) Se ocorrer inadimplemento de cláusula contratual;

d) Se o outorgado cessionário renunciar a cessão, deixar de exercer as suas atividades específicas ou ainda na hipótese de sua extinção;

e) Sem qualquer época, o outorgante cedente necessitar da área cedida para seu uso próprio.

15.6 Constituem motivos para a rescisão do Instrumento de Contrato:

a) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;

b) A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade de cumprimento dos compromissos assumidos;

c) O atraso injustificado do início da prestação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

d) A paralisação da execução dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

e) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, salvo expressa autorização da Administração, a associação da CESSIONÁRIA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, de posição contratual, bem como fusão, cisão ou incorporação da CESSIONÁRIA, desde que prejudique a execução do Contrato ou implique descumprimento ou violação, ainda que indireta das normas legais que disciplinam as licitações;

f) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

g) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do parágrafo primeiro do artigo 67 da Lei n.º 8.666/93;

h) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

i) A dissolução da sociedade;

j) A alteração social ou a modificação da finalidade ou estrutura da empresa, desde que prejudique a execução do Contrato;

k) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a qual está subordinada a CEDENTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;

l) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada impeditiva da execução do Instrumento de Contrato.

15.7 Os procedimentos de rescisão contratual, tanto os amigáveis, como os determinados por ato unilateral da CEDENTE, serão formalmente motivados, asseguradas, à CESSIONÁRIA, na segunda hipótese, a produção de contraditório e a dedução de ampla defesa, mediante prévia e comprovada intimação da intenção da Administração para que, se o desejar, a CESSIONÁRIA apresente defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de seu recebimento e, em hipótese de não acolhimento da defesa, interponha recurso hierárquico no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da intimação comprovada da decisão rescisória.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

16.1 A fiscalização do presente Contrato será exercida por servidor devidamente designado pela CEDENTE, por Portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2 A fiscalização será exercida no interesse do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

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

16.4 A Cessionária se compromete a permitir aos representantes da CEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações (objeto da cessão), em cumprimento o que determinação a Lei 8.666/93, em relação a fiscalização contratual.

16.5 A CEDENTE no momento da fiscalização nomeará um preposto para acompanhar durante a sua inspeção.

16.6 A fiscalização disporá para relatar eventuais irregularidades cometidas pela CESSIONÁRIA no cumprimento deste contrato de “Instrumento de Avaliação e Fiscalização”, próprio, onde serão notificadas as irregularidades cometidas e procedimentos adequados a serem adotados, contendo prazo para as devidas providências.

16.7 A Fiscalização deverá realizar pesquisa de satisfação, sempre que necessário;

16.8 O Fiscal deverá coletar os dados da pesquisa de satisfação, examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários, tomando providências quanto as denúncias de irregularidades;

16.9 As notificações serão encaminhadas, por escrito, a CESSIONÁRIA, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do contrato, estipulando prazos para as devidas correções.

16.10 Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas ilicitude identificadas, serão aplicadas as sanções, estabelecida na “Tabela de Multas”, que serão encaminhadas pela CEDENTE durante a vigência do presente instrumento legal.

16.11 A reincidência do mesmo item pela fiscalização, poderá acarretar na rescisão contratual.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– DAS OBRAS

17.1 As obras necessárias ao imóvel, objeto deste edital, que importarem na segurança ou solidez do prédio, serão executadas pelo IFSC. As demais, serão executadas pela CESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização, através de anteprojetos e projetos específicos, submetidos e aprovados previamente, mediante autorização por escrito da CEDENTE, conforme legislação pertinente e o definido pela Coordenação de Engenharia do IFSC.

17.2 Assinado o presente Instrumento, a CESSIONÁRIA terá o prazo definido pelo CEDENTE e conforme o estabelecido no Edital e Anexo I, para finalizar as benfeitorias e aquisição e instalação dos equipamentos, balcões, exaustores, móveis e utensílios, mesas e cadeiras e outros acabamentos internos necessários ao funcionamento da área concedida, aprovadas para funcionamento da concessão. Este prazo poderá ser prorrogado, com a aquiescência da CEDENTE.

17.3 Antes de iniciar o funcionamento da concessão as instalações e as benfeitorias deverão ser fiscalizada pela CEDENTE, para constatação da execução dos projetos aprovados. Havendo alguma irregularidade a CESSIONÁRIA deverá sanar imediatamente, somente, após poderá dar início ao funcionamento da concessão.

17.4 A CESSIONÁRIA iniciará o pagamento do valor da demanda de água e energia a partir do momento da data de início das obras.

17.5 Finda a concessão de uso, a CEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CESSIONÁRIA. Neste caso, ficará obrigada a pagar a contraprestação mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CEDENTE.

17.6 No decorrer da execução contratual, havendo necessidade de modificação da área física ocupada, por interesse da Direção do IFSC, os efeitos financeiros destas reformas serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA.

17.7 A CESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

a) Comunicar por escrito à CEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

b) Providenciar, imediatamente, o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos ou avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

c) A CESSIONÁRIA deverá apresentar a relação dos equipamentos que serão utilizados na área concedida, com discriminação de potências para uma avaliação e aprovação do Campus.

d) Acréscimos de cargas elétricas para redes de instalação deverão ser devidamente analisados pela CEDENTE, através da aprovação prévia e por escrito da Coordenação de Engenharia do IFSC.

17.8 Toda manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito da área concedida, será de responsabilidade da CESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

17.9 A CESSIONÁRIA deverá apresentar um relatório circunstanciado no momento da ocupação, sob a supervisão da Direção do Campus e do Fiscal do Contrato.

a) Quando do término a CEDENTE deverá emitir um laudo de desocupação para averiguar as condições de conservação do local.

b) Havendo necessidade de reparos, ficará sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA a execução. Enquanto a CESSIONÁRIA não executar as obras necessárias ao reparo, a CEDENTE cobrará todos os encargos financeiros.

c) A CEDENTE poderá efetuar os reparos necessários se estes não forem feitos pela CESSIONÁRIA, no prazo estabelecido, devendo ser a CEDENTE ressarcida pela CESSIONÁRIA, no prazo de trinta dias após a notificação.

17.10 A CESSIONÁRIA deverá manter nas dependências equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes, mediante apresentação de laudo de empresa credenciada, após 05 (cinco) dias ao início do funcionamento dos serviços da concessão.

17.11 A CESSIONÁRIA deverá compor o ambiente, de forma a deixá-lo agradável. Para tanto, todo e qualquer elemento decorativo de arquitetura, de instalações prediais ou que de qualquer forma contribuam fisicamente para o ambiente da área concedida deverá ser previamente aprovado pela Direção do Campus.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO

18.1 Integra o presente Contrato, como se nele estivessem transcritas, as condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos e na proposta da CESSIONÁRIA, apresentada na referida licitação.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA VALIDADE E EFICÁCIA

19.1 O presente Contrato só terá validade e eficácia depois de respectiva e sucessivamente, aprovado pela Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, e publicado, por extrato, no Diário Oficial da União.

PARÁGRAFO ÚNICO

A publicação do extrato do Contrato, ou de seus eventuais aditamentos, no Diário Oficial da União, será providenciada e custeada pela Administração, mediante remessa à Imprensa Nacional do extrato a ser publicado.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS CASOS OMISSOS

20.1 Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Instrumento serão decididos pela **CEDENTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, e suas posteriores alterações, demais regulamentos e normas administrativas federais que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

21.1 Fica expressamente vedado à CESSIONÁRIA ceder ou transferir o presente Termo de Concessão de Uso, seja total ou parcialmente. O descumprimento do disposto nesta cláusula caracterizará inexecução do Termo de Concessão de Uso, **ficando neste caso a CESSIONÁRIA sujeita às penalidades fixadas na cláusula nona** supra, independentemente da possibilidade de rescisão das condições pactuadas.

22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO

22.1 Para dirimir todas as questões oriundas do presente Contrato, será competente o foro do juízo da Justiça Federal da Seção Judiciária de Florianópolis SC.

22.2 E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, foi lavrado o presente Contrato, que depois de lido e achado conforme, é assinado, em duas vias de igual teor e forma, pelas partes CEDENTEs e pelas testemunhas abaixo nomeadas.

Florianópolis/SC, xxx de xxx de 20xxx .

_____	_____
Maria Clara Kaschny Schneider	Nome
REITORA DO IFSC	CESSIONÁRIA
TESTEMUNHA	TESTEMUNHA

_____	_____
Nome:	Nome:
CPF:	CPF:

ANEXO V

Processo nº 23292.XXXXXX/XXXX-XX

Concorrências xxx/XXXX

D E C L A R A Ç Ã O

MODELO DE DECLARAÇÃO VISTORIA

Em cumprimento ao Instrumento Convocatório abaixo identificado, **DECLARAMOS**, para fins de comprovação junto à Comissão Permanente de Licitação, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, ter conhecimento de todas as informações, incluindo o recesso escolar e o período de férias, assim como ter visitado o local em caráter de inspeção, tendo sido verificado o estado em que se encontra, inclusive de suas áreas externas, aceitando assumir a Concessão no estado em que se encontra para cumprimento das obrigações objeto da licitação, localizado no Campus _____, previsto no Edital de Concorrência n° XX/XXXX.

Inclusive comprova que tomou conhecimento de todas as implicações previstas e peculiares a uma Instituição Federal de Ensino, e que não alegará, posteriormente, o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria, caso nossa empresa seja a vencedora.

Florianópolis, _____ de _____ de _____

_____

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL/CPF E ASSINATURA RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

_____

Nome e assinatura do Servidor do IFSC

Observação: - Esta declaração deverá ser emitida em papel que identifique a licitante.

A licitante que não efetuar a vistoria deverá apresentar declaração que não efetuou a vistoria, conforme determinação do item 6.4.2 do Edital.

ANEXO VI

Processo nº 23292.XXXX/XXX-XX

Concorrências xxx/XXXX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE, CONCORDANCIA COM AS CLÁUSULAS DO EDITAL E NÃO UTILIZAÇÃO DO TRABALHO DO MENOR

XXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ XX.XXX.XXX/XXXX-XX, sediada XXXX XXXX XXXX XXXX XXXX, por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins da Concorrência nº 03/2018, DECLARA expressamente, sob as penalidades cabíveis, que:

a) Até a presente data, inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores,

b) Concorda com todas as cláusulas editalícias; e

c) Não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos de idade em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, em cumprimento ao estabelecido no inciso XXXIII, do Art. 7º, da Constituição Federal, na Lei nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e inciso V do Art. 13 do Decreto nº 3.555/2000.

XXXXXXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 201X.

_____

(nome e assinatura do(s) representante(s) legal(ais) da pessoa jurídica)

Cargo: [_____]

Observação: - Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado que identifique a licitante.

ANEXO VII

MODELO DE PLANILHA PARA PROPOSTA DO DESCONTO SOBRE O CARDÁPIO MÍNIMO E CARDÁPIO COMPLEMENTAR, DEVE APRESENTAR O TIMBRE DA EMPRESA, CNPJ, ENDEREÇO, TELEFONE, E-MAIL E DADOS PARA A ASSINATURA DO CONTRATO

ITEM	QTD.	UN.	DESCRIÇÃO	Desconto Cardápio Mínimo
01	01	Serv	**Concessão Não Onerosa de Espaço para Cantina no Câmpus GAROPABA**, com as seguintes características: i) Área interna: **26,94** m²; (sendo 7,04m² depósito, 3m² circulação, 9,05m² higienização e 7,85m² atendimento). No espaço de convivência 80m² para colocação de mesas e cadeiras. j) Horário de Funcionamento: **08:00 às 21:00 horas**; k) Clientela aproximada: 60 servidores e **900** estudantes; l) Servirá almoço? **sim**; m) Fornecer o material, equipamentos e funcionários necessários para o cumprimento do contrato. n) Pagar mensalmente e separadamente os impostos, gás de cozinha (se fornecido pela CEDENTE), água e luz, conforme leitura dos medidores. o) **Oferecer um COMBO SAUDÁVEL DO DIA, com valor fixo de R$5,00:** **Combo 1** - Suco Natural de laranja ou limão (200ml); Pão de Queijo (80g); 1 maçã ou 1 banana. **Combo 2** - Café com Leite (200ml) - não adoçado; empanado integral de frango (recheio 60g), 1 maçã ou vergamota/tangerina. **Combo 3** - Vitamina de banana (200ml); Misto quente (Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto (20g), Queijo (20g)). **Combo 4 -** Suco natural de abacaxi ou uva (200ml), Sanduíche Natural (Pão de forma tradicional (50g), presunto (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g). **Combo 5** - Salada de Fruta (banana, maçã, laranja e mamão - não adoçado (300ml); Bauru (pão francês (50g), presunto (20g), queijo (20g) e tomate (20g). p) Cumprir todas as cláusulas estabelecidas no edital e contrato.	X%

Validade da Proposta: 100 dias.

Data: XX/XX/201X

_____

(nome e assinatura do(s) representante(s) legal(ais) da pessoa jurídica)

Cargo: [_____]

ANEXO VIII

Processo nº 23292.XXXXX/XXXX-XX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INDEPENDÊNCIA DE PROPOSTA

Pelo presente instrumento,

[**NOME EMPRESA incluindo CNPJ], [QUALIFICAÇÃO**], com sede na [**endereço completo, incluindo CEP**], neste ato representada, nos termos de seu [**Contrato/Estatuto**] Social, por seu(s) **Diretores/procuradores**] Sr(s). XXXXXXXXXXXXXX XX XXXXXXXXXX,

Declara e garante, de modo expresso, irrevogável e irretratável, que, à luz das reprováveis condutas previstas nos arts. 20 e 21 da Lei n. 8.884/1994 – Lei da Concorrência –, apresenta proposta absolutamente independente em relação aos demais licitantes participantes da Concorrência xx/xxxx e, por consequência, incapaz de frustrar o caráter competitivo da presente licitação (arts. 90, 93 a 96 da Lei 8.666/1993), estando ciente das implicações administrativas, civis e penais, especialmente quanto às consequências de eventual constatação de falsidade da presente declaração (art. 299 do Código Penal).

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXX de 201X [local e data].

_____

(nome e assinatura do(s) representante(s) legal(ais) da pessoa jurídica)

Cargo: [_____]

Apresentar em papel timbrado da empresa

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

XXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) XXXXXXXXXXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº X.XXX.XXX e do CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, DECLARA, para fins do disposto no item 11 do Edital de Concorrência nº 03/2018, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

XXXXXXXXXXX, XX de XXXXXXX de 201X [local e data].

_____

(nome e assinatura do(s) representante(s) legal(ais) da pessoa jurídica)

Cargo: [_____]

ANEXO X

Processo nº 23292.XXXXX/XXXX-XX

Concorrências xx/XXXX

D E C L A R A Ç Ã O

MODELO DE DECLARAÇÃO NUTRICIONISTA

Em cumprimento ao Instrumento Convocatório ITEM 6.4.3, **DECLARAMOS**, para fins de comprovação junto à Comissão Permanente de Licitação, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina ref. a Concorrência XX/XXXX, que será colocado a disposição do restaurante o nutricionista Sr.(a) XXXXXXXXXXXX XX XXXXX CPF número XXX.XXX.XXX-XX, registrado no CRN sob o número X.XXX.XXX, que acompanhará a execução dos Serviços objeto desta Concorrência, conforme disposto no Termo Referência (Anexo I), garantindo o atendimento de uma carga horária mínima de x (mínimo de 4 horas mensais) horas mensais.

XXXXXXXXX, XX de XXXXXXX de 201X

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL/
CPF E ASSINATURA
RAZÃO SOCIAL: XXXXXXXXXX
CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX-XX