

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 001/2017

1. DISPOSIÇÕES INICIAIS

1.1. O Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva – IMES Catanduva – pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob nº 51.843.795/0001-30, com sede na Av. Daniel Dalto s/n – (Rodovia Washington Luis - SP 310 - Km 382), Caixa Postal: 86, CEP 15.800-970, Catanduva-SP, torna público, para ciência dos interessados, que realizará licitação, na modalidade de **“CONCORRÊNCIA”**, tipo **“MAIOR OFERTA”**, conforme condições, especificações e exigências do presente Edital e seus anexos, obedecida a Legislação pertinente em vigor e em especial as Leis Federais nº 8.666, de 21/06/1993, e nº 9.636, de 15/05/1998, atendendo também as disposições da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

1.2. Os envelopes contendo os documentos de Habilitação e a Proposta de Preço deverão ser entregues até às **16h00min do dia 14/03/2017**, no Protocolo Geral da Secretaria do IMES Catanduva na Av. Daniel Dalto s/n – (Rodovia Washington Luis - SP 310 - Km 382), Caixa Postal: 86, CEP 15.800-970, Catanduva-SP.

1.3. Os envelopes serão abertos na Sala dos Professores do IMES Catanduva, logo após o encerramento do prazo previsto no item anterior, ou seja, no dia **14/03/2017**, as 16h00min.

1.4. A critério da Comissão de Licitação poderá haver inversão de fases. Nesse caso os envelopes com a DOCUMENTAÇÃO serão abertos após a análise das PROPOSTAS DE PREÇOS.

1.6. A licitação observará as seguintes regras, além daquelas outras especificadas neste edital:

1.6.1. Não serão aceitas propostas via INTERNET ou FAC SÍMILE.

1.6.2. Cotar preços para PAGAMENTO NO INÍCIO DO MÊS SUBSEQUENTE AO USO DO BEM PÚBLICO.

1.6.3. Modalidade da Licitação: CONCORRÊNCIA PÚBLICA

1.6.4. Tipo de Licitação: MAIOR PREÇO, de acordo com o art. 45, § 1º, IV da Lei Federal nº 8.666/93.

1.6.5. Valor mínimo da licitação: R\$ 290,00 (duzentos e noventa reais).

1.6.6. Prazo de validade comercial da proposta: 01 (um) ano, contado da abertura da proposta.

2. DO OBJETO

2.1. Constitui objeto da presente licitação a CONCESSÃO DE USO REMUNERADO DE ESPAÇO FÍSICO DO IMES Catanduva, para exploração de serviço de CANTINA/LANCHONETE, conforme especificações contidas no Projeto Básico - Anexo I deste edital, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, nos termos do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

3. DA CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Podem participar do presente certame os interessados que desenvolvam atividades pertinentes ao objeto da licitação e que estejam devidamente inscritos no Cadastro de Licitantes do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva – IMES Catanduva, ou portador de Certificado Cadastral de qualquer outra entidade da Administração Pública, conforme Art. 34, § 2º, da Lei nº 8.666/93, válido na data da abertura dos envelopes e nas condições fixadas neste Edital.

3.1.1. Caso o interessado não seja portador de Certificado Cadastral poderá requerer o seu cadastramento perante a licitante até 24 horas antes do recebimento das propostas, observada a necessária qualificação.

3.1.2. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a licitante, sob pena de desclassificação, deverá realizar vistoria nas instalações do local destinado à CANTINA/LANCHONETE, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 16:00 às 18:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente com a Secretária Geral do IMES Catanduva, através do telefone (17) 3531-2200.

3.1.3. Os interessados deverão atender todas as exigências contidas neste Edital e em seus anexos.

3.1.4. As propostas e quaisquer documentos deverão ser apresentados na língua portuguesa, idioma em que também serão redigidos os contratos.

3.1.5. A licitante arcará integralmente com os custos de preparação e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório.

3.1.6. Pessoas físicas interessadas em desempenhar as atividades objeto da presente licitação também poderão participar do certame, mas somente será firmado contrato como PESSOA FÍSICA após a apresentação do Comprovante de Inscrição no Cadastro de Contribuintes do Município.

3.1.7. O licitante vencedor deverá providenciar a inscrição como contribuinte do Município no ramo de atividade objeto da licitação, sem prejuízo das demais exigências legais.

3.2. Estão impedidas de participar da presente licitação:

- 3.2.1. Empresas que estejam em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 3.2.2. As pessoas físicas ou jurídicas elencadas no art. 9º da Lei nº 8.666/93;
- 3.2.3. Empresas declaradas inidôneas ou suspensas de licitar e/ou contratar com a Administração Pública, conforme sanções previstas nos incisos III e IV, do Art. 87, da Lei nº 8.666/93;
- 3.2.4. Empresas impedidas de licitar e contratar com a Administração, nos termos do Art. 7º da Lei nº 10.520/2002;
- 3.2.5. Pessoas estrangeiras que não tenham filial estabelecida no país;
- 3.2.6. Servidor do quadro permanente ou temporário da Administração;
- 3.2.7. Colaboradores do IMES Catanduva, com qualquer vínculo institucional (servidores, terceirizados, estudantes e estagiários);
- 3.3. As licitantes serão representadas por quem detenha poderes para falar em seu nome, especialmente para intervir nas fases da licitação, devendo exibir os documentos necessários à identificação e credenciamento.
 - 3.3.1. Quando a licitante se fizer representar por procurador ou quando a proposta estiver por ele assinada, a procuração deverá acompanhar a documentação do envelope I, sob pena de desclassificação.
- 3.4. A não apresentação da credencial não será motivo de desclassificação, impedindo o licitante tão somente de se manifestar durante os trabalhos de julgamento.
- 3.5. Os membros de uma associação ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte do mesmo grupo econômico/financeiro poderão apresentar uma única proposta.
- 3.6. A pessoa física poderá representar apenas um licitante.
 - 3.6.1. Funcionário ou instituição vinculada ao Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva não será elegível para participar deste processo licitatório.
- 3.7. A Comissão desclassificará as propostas que não atender todas as exigências deste edital e seus anexos.

4. DOS ENVELOPES I, II

- 4.1. Para participar da presente licitação os interessados deverão apresentar os documentos adiante relacionados à Comissão de Licitação, em data, horário e local estabelecidos acima, em 2 (dois) envelopes individualizados, fechados e rubricados no fecho externo.
 - 4.1.1. A documentação de habilitação exigida deverá ser acondicionada em envelope opaco, fechado, apresentando em sua face externa, além do nome ou razão social da proponente, os seguintes dizeres:

ENVELOPE I – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
PROPONENTE: (Nome ou Razão Social)
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

4.1.2. A proposta de preços deverá ser apresentada em envelope opaco, fechado, registrando em sua face externa, além do nome ou razão social da proponente, os seguintes dizeres:

ENVELOPE II – PROPOSTA DE PREÇO
PROPONENTE: (Nome Razão Social)
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

4.2. Os documentos relativos à habilitação e a proposta de preços deverão ser entregues sem emendas, rasuras entrelinhas ou ressalvas, em envelopes lacrados e identificados apropriadamente.

4.3. As licitantes assumirão todos os custos de preparação da documentação exigida e apresentação de suas propostas.

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

5. DA HABILITAÇÃO

5.1. A habilitação preliminar das interessadas será feita mediante a apresentação de um envelope fechado e lacrado, que deverá ser entregue até a data e horário supramencionado, contendo a documentação solicitada, a qual será examinada pela Comissão de Licitação.

5.2. Se a licitante for **PESSOA FÍSICA**, O ENVELOPE I – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO de que trata o item 4.1.1 deverá conter os seguintes documentos:

5.2.1. Cópia do CPF;

5.2.2. Cópia do RG;

5.2.3. Comprovante de residência;

5.2.4. Certidão Negativa de débitos junto ao Município de Catanduva-SP;

5.2.5. Certidão Negativa Criminal da Comarca de domicílio da licitante;

5.2.6. Certidão Negativa de Falência, Concordata e Execução Civil da Comarca de domicílio da licitante;

5.2.7. Declaração expressa da licitante de que, caso seja vencedor do certame, promoverá a devida inscrição no Cadastro de Contribuintes e que apresentará

o referido documento no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da declaração do resultado, sob pena de desclassificação;

5.2.8. Declaração da Licitante, da inexistência de superveniência de fato impeditivo da habilitação, nos termos do Art. 32, § 2º, da Lei nº 8.666/93, de que não foi declarada inidônea e nem está suspensa em nenhum órgão público Federal, Estadual ou Municipal, conforme ANEXO IV, sob pena de ser inabilitada;

5.2.9. Declaração de que a proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, ou seja, que não possui empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do Art. 27, V da Lei Federal nº 8.666/93, conforme modelo, ANEXO V;

5.2.10. Atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão da licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, com o objeto da licitação;

5.2.11. Declaração de concordância com os termos do Edital e que possui capacidade e habilidade para realizar o objeto da Licitação, ANEXO VII;

5.2.12. Atestado de Visita (Anexo VIII), atestando que a licitante visitou o local da execução do objeto;

5.2.13. Certificado de Cadastro de Licitantes do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva ou portador de Certificado Cadastral de qualquer outra entidade da Administração Pública;

5.3. Se a licitante for **PESSOA JURÍDICA**, O ENVELOPE I – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO de que trata o item 4.1.1 deverá conter os seguintes documentos:

5.3.1. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ(MF);

5.3.2. Comprovante de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

5.3.3. Certidão Simplificada, expedida pela Junta Comercial do Estado ou certidão atualizada do Cartório de Títulos e Documentos quando for o caso, onde conste o último ato de registro;

5.3.4. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e respectivas alterações em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;

5.3.5. Registro comercial, no caso de empresário ou a Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada de prova da administração em exercício;

-
- 5.3.6. 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.
- 5.3.7. Certidão de Regularidade Fiscal / Quitação de Tributos Federais, Estaduais e Municipais, expedida pela Fazenda Pública do domicílio ou sede do licitante;
- 5.3.8. Certidão Negativa de Débito junto ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS);
- 5.3.9. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 5.3.10. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme determina a Lei Federal nº 12.440 de 07 de julho de 2011;
- 5.3.11. Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;
- 5.3.12. Licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou Município sede da licitante;
- 5.3.13. Declaração da Licitante, da inexistência de superveniência de fato impeditivo da habilitação, nos termos do Art. 32, § 2º, da Lei nº 8.666/93, de que não foi declarada inidônea e nem está suspensa em nenhum órgão público Federal, Estadual ou Municipal, assinada pelo representante legal da empresa, conforme ANEXO IV, sob pena de ser inabilitada;
- 5.3.14. Declaração de que a proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, ou seja, que não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, nos termos do Art. 27, V da Lei Federal nº 8.666/93, conforme modelo, ANEXO V;
- 5.3.15. Atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão da licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, com o objeto da licitação;
- 5.3.16. Declaração de concordância com os termos do Edital e que possui capacidade e habilidade para realizar o objeto da Licitação, ANEXO VII;
- 5.3.17. Atestado de Visita (Anexo VIII), atestando que a licitante visitou o local da execução do objeto;
- 5.3.18. Certificado de Cadastro de Licitantes do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva ou portador de Certificado Cadastral de qualquer outra entidade da Administração Pública;

5.3.19. A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Cooperativas, que tenham tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/06 e Lei Federal nº 11.488/07 deverão apresentar, também, os seguintes documentos:

5.3.19.1. Comprovante da opção pelo SIMPLES obtido no site da Secretaria da Receita Federal, quando optante pelo SIMPLES Nacional;

5.3.19.2. Declaração que se enquadra na situação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que deverá ser assinada por seu representante legal e contador responsável, conforme Anexo VI do edital;

5.3.19.3. Declaração Firmada pelo Representante Legal da Empresa de não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do Art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, conforme Anexo IV do edital.

5.4. As Microempresas – ME, e as Empresas de Pequeno Porte - EPP, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade jurídica, fiscal, e de qualificação técnica e econômico-financeira, em conformidade com a Lei Complementar nº 123/06, de 14/12/2006.

5.4.1. Havendo alguma restrição quanto à regularidade fiscal, será concedido prazo de 02 (dois) dias, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

5.4.2. A não-regularização da documentação, no prazo, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

5.5. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados para fins de comprovação e juntada ao processo licitatório, através de via original ou através de fotocópia, devidamente autenticada, vedada a apresentação destes através de cópia realizada em papel termo-sensível (fac símile) e **vedada, também, a apresentação de fotocópia de modelo de documento contido no edital, em substituição ao original, quando necessário sua confecção nos moldes ali previstos.**

5.6. Os documentos acima aludidos deverão ser do domicílio ou sede da licitante e, caso haja previsão legal, poderão ser unificados para sua apresentação conjunta, nos termos da lei.

5.7. Todos os documentos exigidos deverão estar dentro dos seus prazos de validade.

5.7.1. Se o documento omitir o prazo de validade, este deverá ter sido expedido em até 90 (noventa) dias antes da data de abertura dos envelopes, com exceção daqueles cuja validade seja indeterminada.

5.8. Para fins de regularidade fiscal, serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa, conforme previsto no Art. 206, do Código Tributário Nacional.

5.9. As certidões ou informações obtidas por meio eletrônico, só terão validade após confirmadas pela Comissão de Licitação.

5.10. A Administração poderá realizar diligências para sanar quaisquer dúvidas quanto à veracidade das informações prestadas.

5.11. As certidões e/ou declarações tidas como falsas serão remetidas ao Ministério Público para as providências cabíveis.

5.12. Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos no item 5.3 também deverão ser apresentados pela filial executora do Contrato, sem prejuízo da apresentação dos documentos relativos à matriz, sob pena de inabilitação.

5.12.1. Terão a apresentação dispensada os documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente no CNPJ da matriz.

5.13. A licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital ou com irregularidades, será inabilitada, sem prejuízo de ser-lhe aplicada, no que couber, as penalidades previstas neste Edital e demais cominações legais.

5.14. Não será admitida complementação de documentos, salvo nos casos previstos na legislação pertinente e neste Edital.

5.15. Na convocação dos remanescentes para a assinatura do Contrato ou instrumento equivalente, será observada a classificação final da sessão originária de julgamento, devendo o(s) convocado(s) apresentar(em) os documentos de habilitação cuja validade tenha-se expirado no prazo transcorrido da data da primeira reunião.

5.16. Todos os documentos solicitados para a Habilitação devem constar no ENVELOPE I, ficando esclarecido que a falta de qualquer um deles implicará na inabilitação do licitante, não se admitindo a concessão de prazo para a complementação desses documentos, salvo as exceções legais.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. O ENVELOPE II - PROPOSTA DE PREÇOS – será apresentado de forma inviolável, fechado, lacrado e rubricado.

6.2. A proposta e documentos que a instruírem deverão ser entregues em original, datada e assinada pela licitante ou seu representante legal, datilografados ou digitados apenas no anverso, redigida em idioma nacional de

forma clara e detalhada, sem emendas, rasuras ou entrelinhas e com as folhas numeradas e rubricadas.

6.3. A proposta de preços deverá ser apresentada, em papel timbrado da proponente, em conformidade com as especificações indicadas neste Edital, conforme modelo do Anexo III.

6.4. A proposta de preços deverá conter:

- a) nome ou Razão Social da licitante e endereço (com telefone e fax);
- b) nome e qualificação completa do responsável pela assinatura do contrato;
- c) número do CPF/CNPJ, Inscrição Estadual e Municipal, se houver;
- d) preço mensal a ser pago, em moeda corrente do País, utilizando apenas duas casas decimais, devendo ser escrito em número e por extenso;
- e) prazo para o pagamento mensal não superior ao quinto dia útil do mês subsequente;
- f) prazo para início da execução do objeto, de no máximo 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato;
- g) garantia e condições para a execução do objeto;
- h) prazo de validade comercial da proposta: 01 (um) ano;
- i) declaração da licitante submetendo-se a todas as cláusulas e condições deste Edital, e que possui capacidade e habilidade para realizar o objeto da Licitação, conforme ANEXO VII.
- j) nome/carimbo e assinatura do responsável pela proponente.

6.5. O preço será CIF, portanto, livre de tributos (impostos, taxas e contribuições), ou quaisquer outras despesas.

6.6. O valor mínimo mensal estimado para o objeto desta licitação é de R\$ 290,00 (duzentos e noventa reais), já inclusas as taxas referentes ao consumo de água.

6.6.1. Será desclassificada a proposta cujo preço proposto seja inferior ao preço mínimo, estabelecido acima.

6.6.2. Na proposta de preço feita pela licitante não estão incluídos o consumo mensal de energia elétrica e as despesas e custos relacionados com o objeto a ser contratado, especialmente os de natureza tributária, trabalhista e previdenciária, transporte, carga, descarga e seguro, não sendo admitido descontos de taxas, tributos, encargos e outros acréscimos.

6.6.3. A proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente de marcas, registros e patentes dos produtos e serviços por ela comercializados.

6.7. A apresentação de proposta em desconformidade com o estabelecido neste Edital e Anexos implicará na sua desclassificação do certame.

6.8. A apresentação de proposta induz na presunção de que a proponente:

6.8.1. Examinou criteriosamente todos os documentos do Edital, que os comparou entre si e obteve da Administração informações sobre qualquer ponto duvidoso antes de apresentá-la;

6.8.2. Sendo vencedora da licitação, assumirá integral responsabilidade pela execução do objeto licitado, nos termos da proposta apresentada e de conformidade com as regras estabelecidas neste Edital e em seus anexos;

6.8.3. Considerou que os elementos desta licitação lhe permitiram a elaboração de uma proposta totalmente satisfatória.

6.9. A apresentação da proposta implica, necessariamente, na aceitação integral e sem restrições de todas as condições estabelecidas neste Edital e nos seus Anexos.

7. DO LOCAL DE ENTREGA DOS ENVELOPES

7.1. Os envelopes contendo a DOCUMENTAÇÃO e a PROPOSTA DE PREÇO deverão ser entregues à Comissão de Licitação, na Av. Daniel Dalto s/n – (Rodovia Washington Luis - SP 310 - Km 382), Caixa Postal: 86, CEP 15.800-970, Catanduva-SP, impreterivelmente até a data e horário estipulados para o respectivo encerramento, constante deste Edital.

7.1.1. A recepção dos envelopes far-se-á de acordo com o fixado neste Edital, não sendo permitido atraso, mesmo que involuntário, considerando-se como horário de entrega o recebimento pelo Protocolo Geral do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva.

8. DA ABERTURA DOS ENVELOPES – PROCEDIMENTO

8.1. A abertura dos envelopes contendo a DOCUMENTAÇÃO e as PROPOSTAS DE PREÇOS será feita pela Comissão de Licitação, composta de, no mínimo, 3 (três) membros, instituída pela Direção da Instituição.

8.2. A abertura dos envelopes ocorrerá na(s) data(s) e horário(s) previstos pelo presente Edital, em reunião pública, na sala dos Professores do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva.

8.3. Considerar-se-ão inabilitadas as proponentes que não apresentarem os documentos relacionados no item 5.2 ou 5.3 deste Edital.

8.4. Será considerada inabilitada a proponente que colocar documentos diversos daqueles exigidos para cada um dos envelopes, ou mesmo que os colocar em envelopes trocados.

8.5. Não será concedido novo prazo para apresentação ou complementação da documentação exigida e não inserida nos envelopes I e II, exceto para microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme prerrogativas estabelecidas no item 5.4.1 do presente Edital.

8.5.1. A Comissão de Licitação poderá suspender a sessão para avaliação da documentação de habilitação ou das propostas de preços, ou para realização

de diligência que se faça necessária, definindo nova data para continuidade da licitação.

8.5.2. Nos termos do Art. 43, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93, em qualquer fase da licitação a Comissão ou Autoridade Superior poderá realizar diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

8.5.3. Quando todas as licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Administração poderá fixar prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que levaram a inabilitação ou a desclassificação.

8.6. A critério da Comissão de Licitação poderão ser abertos, primeiro os Envelopes II, contendo as Propostas de Preços.

8.7. Verificar-se-á a conformidade de cada proposta com os requisitos do presente Edital, promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes ou incompatíveis.

8.7.1. Será considerada inabilitada a empresa que deixar de atender a qualquer dos itens deste Edital, ficando desqualificada para participar do Certame.

8.7.2. A critério da Comissão de Licitação poderão ser relevados erros ou omissões formais, desde que não resultem prejuízo para o perfeito entendimento da proposta.

8.8. Não serão abertos e nem participarão do procedimento licitatório, sendo DEVOLVIDOS à licitante respectiva, os envelopes entregues após o prazo estipulado neste Edital.

8.9. Após a habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação.

8.10. A proponente poderá se fazer representar na reunião de abertura dos envelopes por pessoa devidamente credenciada, conforme modelo constante no Anexo II, mediante instrumento de procuração com poderes para interpor ou desistir de eventuais recursos juntamente com cópia do contrato social ou instrumento legal, ou cópia do contrato social quando se tratar de sócio/representante legal.

9. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

9.1. O julgamento das propostas será efetuado pela Comissão, referida no item 8.1, que levará em consideração o seguinte:

9.1.1. O julgamento obedecerá ao disposto no art. 45, § 1º, IV da Lei nº 8.666/93 e demais normas aplicáveis ao caso, levando-se em consideração o MAIOR VALOR MENSAL ofertado pelas licitantes.

9.1.2. Será declarada vencedora a proposta que apresentar MAIOR VALOR MENSAL, desde que atenda todas as exigências estabelecidas neste Edital.

9.1.3. Se mesmo após o procedimento especificado nos Arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e no Art. 3º, § 2º, incisos II, III E IV da Lei nº 8.666/1993, persistir eventual empate entre duas ou mais propostas, a decisão será tomada mediante sorteio realizado pela Comissão de Licitação, na forma estabelecida no § 2º do Art. 45 da Lei nº 8.666/93.

9.1.4. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

9.1.5. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) inferiores à proposta mais bem classificada.

9.1.6. Para efeito no disposto do item anterior, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I- A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço superior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II- não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item anterior (I), serão convocados as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 9.1.5, na ordem classificatória, para exercício do mesmo direito;

III- no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no item 9.1.5, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que será a primeira a apresentar a melhor oferta.

9.1.7. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada, pela Comissão, para apresentar verbalmente nova proposta no prazo máximo de 10 (dez) minutos, sob pena de preclusão, que deverá ser entregue digitada em papel timbrado da empresa, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, contado da data da proposta.

9.1.8. O disposto nos subitens 9.1.4 e 9.1.6 deste Edital somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.1.9. Uma vez convocada as empresas empatadas se estas não atenderem ao chamado, a Comissão realizará o sorteio sem a presença delas.

9.2. A critério da Comissão julgadora serão desclassificadas as propostas, que:

9.2.1. Não atenderem às exigências deste Edital e que venham a prejudicar o julgamento ou suscitar dúvida ou omissão quanto à proposta;

9.2.2. Contiverem rasuras, entrelinhas, emendas ou forem de dúvida interpretação;

9.2.3. Apresentarem mais de um preço para a mesma unidade;

9.2.4. Apresentar preços superfaturados ou inexeqüíveis, bem como proposta que apresente valores incompatíveis com a realidade do mercado.

9.2.5. Oferecerem vantagens baseadas nas ofertas dos demais concorrentes.

9.3. Havendo discordância entre preços unitários e os totais resultantes de cada item, prevalecerão os primeiros, sempre que a eles se precisar recorrer.

9.3.1. Se os valores numéricos divergirem do extenso, prevalecerá este último.

9.4. A Comissão Julgadora decidirá os recursos quanto à habilitação e julgamento das propostas no prazo máximo de 5 (cinco) dias, contados da data da abertura dos envelopes, intimando-se os interessados na forma do disposto no art. 109, § 1º da Lei nº 8.666/93.

10. DA ADJUDICAÇÃO

10.1. O objeto da presente licitação será adjudicado à proponente que, atendendo todas as condições expressas neste Edital e seus Anexos, for classificada em primeiro lugar, de acordo com o critério de julgamento estabelecido no item 9.

10.2. Após a conclusão do procedimento licitatório com a homologação do resultado final pela Direção do IMES Catanduva, será formalizado contrato de concessão de uso de espaço físico com a vencedora, conforme modelo do Anexo IX.

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1. Aos licitantes é assegurado o direito de petição/recurso objetivando a defesa de seus interesses na licitação, em requerimento formulado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da publicação do ato ou da lavratura da ata, nos termos do Art. 109, I e II, da Lei nº 8.666/93.

11.2. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital perante a Administração, a licitante que os tendo aceitado sem objeção, venha a apontar, depois da abertura dos envelopes, falhas ou irregularidades que o viciam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

11.3. A impugnação de que trata o item acima, se houver, deverá ser apresentada de conformidade com o Art. 41, §§ 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

11.4. Interposto o recurso, será comunicado os demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento do recurso, de acordo com o art. 109, § 4º da Lei Federal 8.666/93.

11.6. O recurso, a representação e o pedido de reconsideração deve ser datilografado/digitado, assinado pelo representante legal da licitante, devidamente fundamentado, com indicação específica do vício que macula o certame e o requerimento expresso da medida a ser tomada.

11.7. Decairá do direito de impugnar o presente certame a interessada que não apontar as falhas ou irregularidades nele supostamente existentes no prazo legal, ficando esclarecido que a intempestiva comunicação do suposto vício não poderá ser aproveitada a título de recurso.

11.8. O recurso, a representação e o pedido de reconsideração deverá ser protocolado na Secretaria do IMES Catanduva, situada na Av. Daniel Dalto s/n – (Rodovia Washington Luis - SP 310 - Km 382), Caixa Postal: 86, CEP 15.800-970, Catanduva-SP, de segunda a sexta-feira no horário de 14h00min às 18h00min (Horário de Brasília).

11.9. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o escoamento do prazo legal, ou que não contenham todos os requisitos exigidos no item 11.6 deste edital.

12. DO CONTRATO.

12.1. O vencedor da presente licitação assinará contrato, nos termos da minuta do ANEXO IX, que integra e complementa este Edital, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

12.2. Caso o adjudicatário se recuse a assinar o contrato é prerrogativa do IMES Catanduva o direito de adjudicar ao próximo colocado, desde que mantidas as mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

12.3. Na hipótese do item anterior, o adjudicatário estará sujeito às mesmas exigências feitas ao primeiro.

12.4. O valor a ser atribuído ao contrato será aquele resultante da proposta vencedora.

12.5. Qualquer alteração na proposta vencedora, somente será possível nos termos do Art. 65, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

12.6. Os serviços objeto desta concessão deverão ter início, no máximo, 30 (trinta) dias, a contar da assinatura do contrato.

12.7. Farão parte integrante do contrato, independentemente de transcrição, as instruções contidas neste Edital, os documentos nele referenciados, além da proposta apresentada pela licitante vencedora.

13. DO PAGAMENTO.

13.1. Os pagamentos do valor mensal proposto serão feitos pela licitante vencedora a cada 30 (trinta) dias, por meio de depósito bancário em favor do

Instituto Municipal de ensino Superior de Catanduva, através de boleto ou depósito.

13.2. A cópia do comprovante de depósito referente ao pagamento mensal deverá ser encaminhada a Tesouraria do IMES Catanduva, até o dia 10 (dez) de cada mês.

13.3. No período de férias escolares discentes (janeiro, julho e dezembro) será devido apenas 50% (cinquenta por cento) do valor mensal proposto.

13.4. O pagamento será efetuado na praça de Catanduva, Estado de São Paulo.

13.5. Os preços do objeto da presente licitação serão fixos e irrevogáveis, durante o período de vigência original do contrato.

13.6. Admitir-se-á revisão de valores caso haja desequilíbrio econômico-financeiro do contrato devidamente comprovado e aceito pela outra parte, mediante aplicação do IGP-M ou outro que venha a substituí-lo.

14. DAS OBRIGAÇÕES E PENALIDADES

14.1. A Administração poderá rescindir unilateralmente o Contrato nas seguintes hipóteses:

- a) não cumprimento de cláusulas contratuais ou seu cumprimento irregular;
- b) não cumprimento das especificações contidas neste Edital e seus anexos;
- c) não cumprimento dos prazos previstos neste Edital e seus anexos;
- d) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e) fraudar a execução do contrato;
- f) comportar-se de modo inidôneo;
- g) cometer fraude fiscal;
- h) não manter a proposta.
- i) desídia ou má qualidade da prestação dos serviços concedidos;
- j) sub-contratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;
- k) desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- l) cometimento reiterado de faltas na sua execução;
- m) decretação de falência, insolvência ou morte da concessionária;
- n) dissolução da sociedade;
- o) alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato.

14.2. Caso a adjudicatária se recuse a assinar o contrato, forneça produtos e outros elementos ou execute os serviços objeto da presente licitação fora das condições e especificações pré-determinadas, ou ainda deixe de fazê-lo dentro dos prazos estipulados no presente Edital, sem justa causa, reserva-se ao IMES Catanduva o direito de aplicar, cumulativamente, as seguintes penalidades:

14.2.1. Optar pela adjudicação à segunda colocada, caso a proposta ainda seja válida, ou ainda, proceder nova licitação independentemente desta;

14.2.2. Aplicar multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da proposta apresentada, nos termos do Art. 86, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

14.2.3. Aplicar as penalidades previstas nos incisos I, III e IV, do Art. 87, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a saber:

14.2.3.1. Advertência;

14.2.3.2. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

14.2.3.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou.

14.3. Na hipótese do sub-item 14.2.1, serão impostas à segunda colocada as mesmas condições e exigências feitas à primeira, uma vez notificada dentro do prazo de validade de sua proposta.

14.4. No caso de rescisão por culpa da CONTRATADA, garantida a prévia defesa, fica a licitante sujeita às penalidades previstas nos Arts. 86, 87 e 88, da Lei nº 8.666/93, e à aplicação de multa.

14.5. As penalidades previstas neste Edital serão aplicadas sem prejuízo das cominações estabelecidas na Lei nº 8.666/93, observando-se o devido processo legal mediante garantia de prévia defesa à licitante, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

14.6. As sanções previstas neste edital poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovado perante a Administração.

14.7. A Administração poderá inscrever em Dívida Ativa os valores decorrentes de inexecução total ou parcial do contrato, que não forem saldados nos prazos legais.

14.8. O Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, e anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que isto gere qualquer obrigação de indenizar as licitantes.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A participação da empresa proponente no processo licitatório implicará em compromisso de prestação dos serviços concedidos, de acordo com as condições previstas neste Edital e, mesmo sem declaração expressa nas propostas, significará que:

15.1.1. Os elementos fornecidos pela Administração lhe permitiu apresentar Proposta de Preços de modo totalmente satisfatório;

15.1.2. Aceita todas as condições estabelecidas neste Edital e a elas se submete, inclusive quanto às sanções legais que lhe poderão ser cominadas pelo não cumprimento do compromisso assumido.

15.2. As pessoas que venham a executar os serviços decorrentes desta licitação possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a CONCESSIONÁRIA, sendo esta titular responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamento dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas, quando em serviço, na forma dos Arts. 3º e 6º, do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalho, aprovado pelo Decreto nº 61.784/67.

15.3. A vencedora deste certame será a única responsável por eventuais danos ou acidentes que vier a causar ao IMES Catanduva ou a terceiros, bem como por todos os encargos e despesas trabalhistas e tributárias.

15.4. Das sessões públicas serão lavradas atas, as quais serão assinadas pelos membros da Comissão de Licitação e pelos licitantes presentes, com registro detalhado de todas as ocorrências.

15.5. Nas reuniões de que trata este Edital será admitida a participação ativa de apenas um representante de cada licitante.

15.6. A critério da Administração a presente licitação poderá ser transferida, cancelada, anulada ou revogada, total ou parcialmente, assegurado o contraditório e a ampla defesa, de acordo com o estatuído no Art. 49, da Lei nº 8.666/93.

15.7. Na hipótese de não haver expediente no IMES Catanduva, o prazo determinado para o encerramento de prazo constante deste Edital, fica automaticamente prorrogado para o primeiro dia útil subsequente.

15.8. O objeto desta licitação será prestado no campus do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva, localizado na Av. Daniel Dalto s/n – (Rodovia Washington Luis - SP 310 - Km 382), Caixa Postal: 86, CEP 15.800-970, Catanduva-SP.

15.9. Competirá à Autarquia proceder ao acompanhamento e fiscalização da execução do objeto da presente licitação, por meio de servidor previamente designado pela Administração.

15.9.1. O IMES Catanduva poderá exigir a substituição de empregados e fornecedores da Contratada, no interesse dos serviços.

15.10. As dúvidas surgidas na aplicação do presente Edital, bem como os casos omissos serão resolvidas pela Comissão de Licitação, à luz da legislação vigente.

15.11. Quaisquer esclarecimentos sobre este Edital poderão ser obtidos junto à Comissão de Licitação no campus do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva, situado na Av. Daniel Dalto s/n – (Rodovia Washington Luis - SP 310 - Km 382), Caixa Postal: 86, CEP 15.800-970, Catanduva-SP, de segunda a sexta-feira no horário de 16h00min às 18h00min (Horário de Brasília).

15.11.1. Os pedidos de esclarecimentos relacionados com a Licitação deverão ser solicitados por escrito, e encaminhados ao IMES Catanduva, aos cuidados da Comissão de Licitação.

15.11.2. Não sendo formulado nenhum pedido de esclarecimento pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação dos Documentos de Habilitação e Proposta de Preços, não cabendo, portanto, às proponentes, direito a qualquer reclamação posterior.

15.12. As interpretações, correções e/ou alterações elaboradas serão comunicadas aos interessados mediante divulgação pela mesma forma que se deu o texto original, em forma de aditamento, do qual passarão a fazer parte integrante, observadas as condições do Art. 21, § 4º, da Lei Federal nº 8.666/93.

15.13. Os envelopes das empresas não habilitadas/desclassificadas serão devolvidos e, caso não sejam retirados serão destruídos em um prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados do encerramento da licitação.

15.14. Compõem esta Convocação Geral, além das condições específicas, os seguintes documentos:

15.14.1. Anexo I – Termo de Referência;

15.14.2. Anexo II – Modelo de Credencial;

15.14.3. Anexo III – Modelo de Apresentação de Proposta;

15.14.4. Anexo IV – Declaração de Inexistência de fatos Impeditivos;

15.14.5. Anexo V – Declaração que não possui menores no quadro de funcionários;

15.14.6. Anexo VI – Declaração que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

15.14.7. Anexo VII – Declaração de concordância com os termos do Edital e que possui capacidade e habilidade para realizar o objeto da Licitação;

15.14.9. Anexo VIII – Atestado de visita;

15.14.10. Anexo IX – Minuta do Contrato;



15.14.11. Anexo X – Resolução – RDC nº 216/2004 - Anvisa

15.15. E para o conhecimento público, expede-se o presente Edital, cumprindo as determinações da Lei Federal nº 8.666/93.

Catanduva-SP, 01 de fevereiro de 2017.

MARIA LUCIA MIRANDA CHILIGA

Diretora do IMES Catanduva

ANEXO I
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

PROJETO BÁSICO

CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICA PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DOS SERVIÇOS DE CANTINA/LANCHONETE

1. OBJETO

1.1. O objeto deste tem amparo legal na Lei Federal nº Lei nº 8.666/93, Lei nº 6.120/74 e Lei nº 9.636/98 e suas alterações.

1.2. Concessão a título oneroso de espaço físico (sala para cantina/lanchonete) no Campus do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva, destinado à EXPLORAÇÃO COMERCIAL EXCLUSIVA NO PREPARO E VENDA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.

1.3. O imóvel está localizado na Av. Daniel Dalto s/n – (Rodovia Washington Luis - SP 310 - Km 382), Caixa Postal: 86, CEP 15.800-970, Catanduva-SP, conforme figura abaixo.



1.4. O espaço físico destinado à concessão possui as seguintes características:

1.4.1. Área da sala: 24,31 m²;

1.4.2. Acabamento de baixo padrão;

1.4.3. O imóvel apresenta baixo padrão construtivo, revestido de piso cerâmico, portas e janelas de ferro, pintura acrílica e azulejos em parte das paredes, cobertura de laje, pia de granito e uma bancada, servida por água e energia elétrica.

1.4.4. Apresenta idade de construção de aproximadamente 20 anos, tendo dificuldade de acesso de transporte público regular e acesso de via pública precário.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Em razão do vencimento do contrato de concessão dos serviços de CANTINA/LANCHONETE, considerando-se a ausência de estabelecimentos do gênero nas proximidades do Campus Universitário e que o Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva não possui estrutura suficiente para atender a demanda acadêmica, faz-se necessário licitar os serviços, conforme determina a Lei Federal nº 8.666/93.

2.2. O público alvo é de aproximadamente 1.100 (um mil e cem) pessoas, dentre alunos, servidores (docentes e técnicos administrativos) e visitantes do campus, que necessitam de alimentação.

2.3. Apesar do IMES Catanduva possuir espaço físico adequado para instalação da cantina, sua utilização eficiente só é possível mediante terceirização, pois a Administração não possui em seu quadro de pessoal, servidores suficientes para realização dos serviços, e estes não constituem atividade finalística das Instituições de Ensino.

3. DISPOSIÇÕES GERAIS:

3.1. Não serão cedidos pelo IMES Catanduva a CONCESSIONÁRIA, nenhum móvel, equipamento, utensílio ou máquinas.

3.2. Os serviços serão prestados de forma contínua, nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, das 14h00min às 22h00min, durante todo o período letivo.

3.2.1. O período letivo do IMES Catanduva é divulgado anualmente, cabendo aos interessados acessarem a página da instituição na internet (www.fafica.br – calendário acadêmico) para tomar ciência do início e término das aulas.

3.2.2. A critério da CONCESSIONÁRIA, o horário de funcionamento acima estipulado poderá ser reduzido, desde que seja cumprido pelo menos cinco horas diárias dentro do período previsto no item 3.2..

3.3. Não será obrigatória a prestação integral dos serviços nos períodos de férias discente (janeiro, julho e dezembro), em caso de greve dos servidores públicos e nos fins de semana e feriados.

3.3.1. Nos períodos de férias, o horário de funcionamento deverá ser negociado com a Direção do IMES Catanduva, levando-se em consideração a demanda.

3.3.2. Excepcionalmente, caso haja demanda, a Administração poderá determinar que a CONCESSIONÁRIA disponibilize atendimento ao público, aos sábados, domingos e feriados, mediante comunicação expressa com, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas de antecedência.

3.4. Se a Secretaria do IMES Catanduva funcionar no período matutino em razão de atividades acadêmicas de curso diurno, a CONCESSIONÁRIA deverá prestar os serviços concedidos, no mínimo das 9h00min as 11h00min.

3.5. Nos períodos de férias discente e em caso de greve dos servidores públicos, o valor devido pela CONCESSIONÁRIA será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal normal.

3.6. A CONCESSIONÁRIA é a única responsável pela qualidade do serviço prestado.

3.7. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação à prestação de serviços não poderão ser superiores aos do mercado da cidade.

3.8. Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a terceiro a concessão dos serviços ou do espaço físico objeto da licitação.

3.9. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a disponibilizar diariamente os serviços de cantina, com fornecimento de lanches, salgados e bebidas.

3.10. A CONCESSIONÁRIA é a única responsável pelo pagamento dos encargos relacionados à prestação dos serviços, especialmente: Salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade aqui pactuada.

3.11. Os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão ser formalmente registrados, observando-se o piso salarial da categoria, e os benefícios estabelecidos em convenção coletiva de trabalho, respeitando integralmente a legislação trabalhista aplicável.

3.12. A guarda e segurança dos equipamentos da cantina são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao IMES Catanduva qualquer ressarcimento por furto ou danos.

3.13. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela remoção do lixo em sacos plásticos apropriados até o local indicado pelo IMES Catanduva, fornecendo lixeiras apropriadas;

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

3.15. Como o medidor de água é comum ao prédio do Câmpus, o valor consumido pela Concessionária já está incluído no valor da proposta.

3.15.1. A energia elétrica deverá ser quitada mensalmente pela Concessionária, na data de vencimento estipulada pela Empresa de Energia, de acordo com o relógio medidor que registra o consumo específico da sala destinada a cantina.

3.16. A demanda total de energia elétrica dos equipamentos utilizados pela CONCESSIONÁRIA não poderá ultrapassar a capacidade de carga disponível.

3.17. Caso seja necessário o aumento de carga na rede elétrica, todo o ônus correrá por conta da CONCESSIONÁRIA, mediante aprovação e supervisão do IMES Catanduva.

3.18. O valor mínimo para a concessão de uso do espaço físico destinado à exploração da cantina será de **R\$ 290,00 (duzentos e novena reais)** mensais.

3.18.1. Na hipótese de mora para quitação do aluguel no prazo previsto, o débito será atualizado monetariamente através da Taxa de Juros - SELIC, desde a data do vencimento até o efetivo pagamento.

3.19. O prazo de validade do Contrato é de 12 (doze) meses.

3.19.1. Havendo conveniência e oportunidade o contrato de concessão poderá ser prorrogado mediante aditivo contratual de acordo com o Art. 57, inciso II, da lei nº 8.666/93, observando o limite de até 60 (sessenta) meses.

3.20. No interesse da Administração, o valor do aluguel será REAJUSTADO a cada 12 meses de acordo com a variação do índice do IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado).

4. DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

4.1. Os alimentos/produtos ofertados devem ser adequados e elaborados segundo os conceitos de uma dieta alimentar nutricionalmente adequada, seguindo padrões de equilíbrio, variedade, e higiene.

4.1.1. A CONCESSIONÁRIA deve incentivar o consumo de alimentos nutritivos e naturais.

4.1.2. Frituras, refrigerante, balas, chocolates e gomas de mascar, e outros produtos industrializados, podem ser comercializados, porém sugere-se a venda de alimentos mais saudáveis.

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

4.2.1. Bebidas (não alcoólicas), tais como:

4.2.1.1. Suco de frutas naturais / Suco de frutos industrializados / Vitaminas naturais / Refrigerantes / Água Mineral / Chá / Café / Leite / Iogurtes e/ou achocolatados.

4.2.2. Comidas, tais como:

4.2.2.1. Frutas (mínimo duas variedades individuais) ou Salada de frutas / Sanduíches naturais diversos (mínimo duas variedades), Salgados diversos, com no mínimo de cinco variedades / Biscoitos variados / Tortas doces e/ou salgadas / doces diversos.

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

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

- 4.4.1. Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão térmico refrigerado.
- 4.5. A concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja autorizado previamente pelo IMES Catanduva.
- 4.6. O IMES Catanduva poderá cancelar a venda de qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.
- 4.7. A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- 4.8. A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IMES Catanduva.
- 4.9. Na cantina é expressamente vedado:
- 4.9.1. Utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- 4.9.2. A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- 4.9.3. Comercialização de bebidas alcoólicas;
- 4.9.4. Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- 4.9.5. Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.
- 4.10. Os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na Cantina, serão definidos pela concessionária, com aprovação prévia do IMES Catanduva, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.
- 4.11. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.
- 4.12. Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do IMES Catanduva, bem como aqueles praticados pelo mercado.
- 4.13. Se houver interesse da Concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos devedores.
- 4.14. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 4.15. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar pessoal em número suficiente para atender a demanda existente de forma célere e satisfatória, respeitando ao princípio da eficiência no atendimento ao público.

4.16. Os empregados que manipularem alimentos deverão seguir as normas básicas de higiene previstas na legislação pertinente, além de usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, toucas, sapatos apropriados, e outros que se fizerem necessários.

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

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

4.19. A CONCESSIONÁRIA não poderá empregar pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IMES Catanduva, ainda que o trabalho seja voluntário.

4.20. O responsável pelo caixa da CONCESSIONÁRIA não poderá servir ou manipular alimentos.

4.21. A concessionária não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o da Concedente.

4.22. Os serviços deverão ser executados observando-se os critérios de sustentabilidade ambiental, em especial:

4.22.1. Instruir os funcionários com relação ao uso consciente da água e da energia elétrica, evitando-se desperdício;

4.22.2. Estabelecer política e prática de coleta seletiva dos resíduos sólidos produzidos nas dependências da cantina, bem como, o encaminhamento dos ALIMENTOS, PAPÉIS, PLÁSTICOS, METAIS e outros passíveis de reaproveitamento a cooperativas de catadores ou empresas que atuam com a reciclagem desses materiais;

4.22.3. A utilização de MOBILIÁRIOS, FREEZERES, GELADEIRAS, FORNOS e FRITADEIRAS, que possuam certificação do INMETRO e baixo índice de consumo energético;

4.22.4. A disseminação da conscientização quanto à preservação ambiental entre seus funcionários e entre a comunidade universitária, afixando cartazes nas suas dependências contendo mensagens do gênero.

5. DOS UNIFORMES

5.1. Os uniformes a serem fornecidos pela CONCESSIONÁRIA aos seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada, compreendendo peças adequadas, sem qualquer repasse do custo para o empregado.

5.2. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, obedecendo-se os critérios estabelecidos pelos órgãos de controle da atividade, se for caso.

5.3. Será obrigatório o fornecimento de 02 (dois) jogos completos de uniformes para todos os funcionários durante a execução do contrato.

5.4. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

5.5. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

5.6. O funcionário que não estiver devidamente uniformizado, limpo e passado, será impedido de exercer suas funções, cabendo ao fiscal do contrato advertir a CONCESSIONÁRIA para que repreenda o servidor e adote as medidas cabíveis.

6. DA LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E VIGILÂNCIA.

6.1. A Limpeza, manutenção, conservação e vigilância da cantina, serão de responsabilidade da Concessionária, e deverá ser diária.

6.2. Os detritos provenientes da cantina deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados do IMES Catanduva pela Concessionária.

6.3. Caberá à Concessionária providenciar periodicamente a dedetização e desinfecção completa do espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso, devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pela Direção do IMES Catanduva.

6.3.1. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com a legislação em vigor.

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

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

6.4.1. Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;

6.4.2. Não será admitido o armazenamento de gêneros de forma impróprios ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de validade vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;

6.4.3. O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

6.4.4. Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependências própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

6.4.5. A concessionária manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;

6.4.6. A concessionária cuidará da higienização da cozinha e depósito, mantendo-os limpos e asseados;

6.5. A Concessionária, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica. Eventuais danos causados em função de má instalação serão de sua inteira responsabilidade.

7. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

7.1. São obrigações da CONCESSIONÁRIA:

7.1.1. Observar e seguir as normas de disciplina de segurança do IMES Catanduva, através de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.

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

7.1.3. Providenciar, sem qualquer ônus para o IMES Catanduva, o registro da empresa junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

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

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

7.1.6. Adquirir, às suas expensas todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades.

7.1.7. Prestar aos usuários atendimento com segurança, rapidez e cordialidade, bem como, executar os serviços segundo os padrões de qualidade usuais de mercado e de acordo com as normas da ABNT vigentes.

-
- 7.1.8. Promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pelo IMES Catanduva.
- 7.1.9. Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IMES Catanduva.
- 7.1.10. Devolver, ao término do contrato, as instalações predial, elétrica, hidráulica na forma que o recebera.
- 7.1.11. Zelar pelo bom funcionamento dos serviços, assim como pela conservação e limpeza das dependências.
- 7.1.12. Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões praticados por seus empregados, durante a execução do contrato.
- 7.1.13. Responsabilizar-se por todos os tributos, encargos, multas e penalidades advindos da prestação dos serviços concedidos. Se por força de interpretação divergente tributária ou judicial, o IMES Catanduva for compelido a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA.
- 7.1.14. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IMES Catanduva, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
- 7.1.15. Afastar funcionário que, a exclusivo juízo do IMES Catanduva, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 7.1.16. Manter atendentes no balcão em número suficiente para atendimento da demanda existente.
- 7.1.17. Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos e mobiliário, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.
- 7.1.18. Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização do IMES Catanduva.
- 7.1.19. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 7.1.20. Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços prestados e produtos vendidos.
- 7.1.21. Manter os preços dos serviços (venda dos produtos), de acordo com os praticados no mercado.
- 7.1.22. Não subcontratar o objeto licitado e nem transferir a terceiros a concessão do espaço físico do IMES Catanduva.
- 7.1.23. Utilizar pessoal devidamente habilitado, para o serviço contratado, os quais deverão se apresentar ao local de trabalho, devidamente uniformizados e orientados a executar as tarefas de atendimento aos usuários com cordialidade.

7.1.24. Observar as regras de segurança e fornecer todos os equipamentos de proteção individual (EPIS) aos seus colaboradores, tais como: calçados, luvas, aventais, jalecos e outros que se façam necessários, conforme normas estabelecidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE).

7.1.25. Manter em suas expensas, apólice de seguro contra incêndio, bem como, contra riscos de acidente de trabalho de todo o pessoal designado para a prestação dos serviços;

7.1.26. Arcar com eventuais prejuízos causados ao IMES Catanduva e/ou a terceiros provocados pôr interferência ou irregularidade cometidas pôr seus empregados, convenientes ou preposto, na prestação dos serviços objeto do Contrato.

7.1.27. Cumprir e fazer cumprir seus prepostos conveniados, leis, regulamentos e postura, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhes única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes, em especial quanto ao previsto na Lei dos direitos autorais.

7.1.28. Observar e cumprir a legislação ambiental no tocante ao descarte do lixo resultante da execução dos serviços contratados, encaminhando-os para locais adequados e procedendo a separação dos resíduos segundo as normas do programa de coleta seletiva, bem como, doar materiais recicláveis às cooperativas de catadores ou recicladores incentivando a prática da reciclagem e a proteção do meio ambiente.

7.1.29. Descartar corretamente os resíduos sólidos não recicláveis, acomodando-os no local adequado de forma a não permitir o seu acúmulo em ambientes impróprios;

7.1.30. Executar os serviços conforme especificações deste Projeto Básico e da proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de providenciar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas.

7.1.31. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

7.1.32. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

7.1.33. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

7.1.34. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

7.1.35. Relatar ao IMES Catanduva toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

7.1.36. Não permitir a utilização de trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

7.1.37. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

7.1.38. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta.

7.2. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Edital, neste Projeto Básico e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666/93, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão efetuados por servidor formalmente designado pela Administração, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste.

8.2. A fiscalização poderá ser exercida por um ou mais representantes do IMES Catanduva, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/93.

8.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.

8.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa a Concessionária que descumprir as obrigações legais e as previstas no Edital e seus anexos.

9.2. A Contratada que cometer qualquer infração legal ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

9.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

9.2.2. Multa de 20% (vinte por cento);

9.2.3. Suspensão do direito de licitar e impedimento de contratar com o IMES Catanduva, pelo prazo de até dois anos;

9.2.4. Impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal pelo prazo de até cinco anos.

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

9.3. Sobre as multas aplicadas e não recolhidas pela contratada até a data limite estabelecida para pagamento, incidirá atualização monetária calculada com base nos índices da TAXA SELIC, sem prejuízo de posterior inscrição na Dívida Ativa e cobrança judicial do valor devido.

9.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666/93, a Contratada que:

9.4.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

9.4.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

9.4.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

9.5. 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 8.666/93, e subsidiariamente a Lei nº 9.784/99.

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



ANEXO II
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

MODELO DE CREDENCIAL

Credencio _____,
(nacionalidade, estado civil, profissão), portador da CI/RG nº
_____, expedida pela _____, inscrito no CPF sob nº
_____, residente na
_____, como meu mandatário,
para representar a empresa _____, inscrita no
CNPJ nº _____, podendo praticar todos os atos
necessários relativos ao procedimento licitatório, concernente ao Edital de
Licitação nº 001/2017.

Catanduva-SP, ____ de _____ de 2017.

(nome e assinatura do representante legal da empresa)

Obs.: Preparar a Credencial em papel timbrado que identifique a licitante.



ANEXO III
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

PROPOSTA PREÇOS - ENVELOPE 2

Razão Social:		
CNPJ:		
Inscrição Estadual:		
Inscrição Municipal:		
Endereço:		
Telefone/Fax:		
Dados do Signatário - para assinatura do contrato		
Nome:		Cargo:
Nacionalidade:	Identidade:	CPF:
Endereço:		
Valor da proposta: (por extenso)		R\$ 000,00
Forma de pagamento:		

A licitante acima qualificada PROPÕE ao Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva o valor acima especificado para concessão de uso remunerado de espaço físico destina à exploração dos serviços de cantina/lancheonete, conforme especificações do projeto básico, constante do Anexo I do Edital de Licitação nº 001/2017, modalidade Concorrência.

Declara que esta Proposta de Preços é líquida, pois incabível quaisquer descontos ou encargos que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da concessão.

Declara, ainda, que está ciente e concorda com todos os termos do Edital de Licitação nº 001/2017 e demais normas aplicáveis à concessão.

Local e data

Assinatura e carimbo (representante legal da empresa)

Obs: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a licitante.



ANEXO IV
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

(nome) _____,
inscrita no CNPJ ou CPF nº _____, com endereço na
_____ (Endereço completo),
DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos
Impeditivos para habilitação no Processo Licitatório convocado pelo Edital de
Licitação nº 001/2017, nos termos do Art. 32, § 2º, da Lei nº 8.666/93, de 21
de junho de 1993 e Lei Complementar Federal nº 123/2006, e que não foi
declarada inidônea e nem suspensa em nenhum órgão público municipal,
estadual ou federal, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências
posteriores.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, ____ de _____ de 2017.

Nome ou Razão Social da Firma Licitante

Endereço

Cidade/Estado

Nome do(a) Representante

Cargo

Assinatura

**Obs: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a
licitante.**



ANEXO V
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

DECLARAÇÃO DE OBSERVÂNCIA DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL - (documento obrigatório)

A proponente,

Endereço:

CNPJ ou CPF: FONE/FAX: (.....),

participante da licitação modalidade CONCORRÊNCIA convocada pelo Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva por meio do Edital de Licitação nº 001/2017, por seu representante credenciado, DECLARA, na forma e sob as penas impostas pela legislação pertinente, nos termos do Art. 27, V, da Lei Federal nº 8.666/1993, que encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, e que não possui empregados menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 anos, salvo eventual condição de aprendiz a partir de 14 anos.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, _____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal da empresa proponente

Obs: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a licitante.



ANEXO VI
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA – ME, OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP (documento obrigatório para microempresas e empresas de pequeno porte)

A proponente,

Endereço:

CNPJ: FONE/FAX: (.....), participante da licitação modalidade CONCORRÊNCIA convocada pelo Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva por meio do Edital de Licitação nº 001/2017, por seu representante credenciado, DECLARA, na forma e sob as penas impostas pela legislação pertinente, que é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, estando sujeita aos benefícios da Lei Complementar nº 123/06, de 14 de dezembro de 2006.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

.....de.....de 2017.

Nome:

RG/CPF:

Cargo:

Obs: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a licitante.



ANEXO VII
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL

A licitante _____, inscrita no CNPJ/CPF nº _____, em atendimento ao Edital de Licitação nº 001/2017, convocado pelo IMES Catanduva: **DECLARA** que tomou conhecimento de todas as informações necessárias para participar da concorrência, quanto à documentação de habilitação, requisitos para elaboração da proposta de preço e execução dos serviços objeto da concessão;

DECLARA inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente os da Lei Federal nº 8.666/93, e às cláusulas e condições do Edital de Licitação nº 001/2017 e seus anexos;

DECLARA que foi dado acesso às instalações do prédio objeto da concessão, que foram esclarecidas todas as questões suscitadas, e tem pleno conhecimento de todas as dificuldades relacionadas à execução dos serviços do objeto da Concorrência de que trata o Edital de Licitação nº 001/2017;

DECLARA sob as penas da Lei, que tem capacidade e habilidade para realizar o objeto da licitação;

DECLARA que não alegará, posteriormente, desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que vier a celebrar, caso seja a vencedora do certame;

DECLARA que os produtos comercializados e os serviços concedidos serão prestados na forma estabelecida no ato convocatório, mediante pagamento mensal do valor indicado na proposta;

Catanduva-SP, ____ de _____ de 2017.

.....
(assinatura do representante legal)

Obs: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a licitante.



ANEXO VIII
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

ATESTADO DE VISITA

Atestamos para fins de participação no Processo Licitatório convocado pelo Edital nº 001/2017 que _____, portador do RG nº _____, representando a licitante (nome/razão social) _____, inscrita no CNPJ/CPF sob nº _____, com sede na cidade de _____, sito na Rua _____ nº _____, telefone (xx) _____, compareceu nas dependências do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva, para tomar conhecimento de todas as informações, condições, locais e grau de dificuldade para o cumprimento das obrigações objeto da licitação. A licitante declara ter visitado todas as áreas/dependências, eliminando todas as dúvidas relacionadas ao objeto da concorrência previsto no Edital de Licitação nº 001/2017, razão pela qual não poderá, após a apresentação da proposta ou mesmo durante a execução dos serviços, se vencedora, alegar desconhecimento ou divergências das condições, como justificativa para não realização do objeto licitado.

Catanduva-SP, ____ de _____ de 2017.

Nome Completo e Assinatura do Responsável Técnico pela Autarquia

Nome Completo e Assinatura do Responsável Técnico pela Licitante

ANEXO IX
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE CONCESSÃO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE CANTINA/LANCHONETE NO CAMPUS DO INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE CATANDUVA

IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES CONTRATANTES

O **INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE CATANDUVA**, Autarquia Municipal, com sede nesta cidade de Catanduva-SP, à Av. Daniel Dalto s/nº, Rodovia Washington Luis (SP 310) Km 382, inscrita no CNPJ. sob nº 51.843.795/0001-30, representada pela Profª. **MARIA LUCIA MIRANDA CHILIGA**, brasileira, casada, professora, residente e domiciliada na cidade de Catanduva - SP, CEP 15.809-020, portadora do RG nº 12.534.251 e inscrita no CPF sob nº 065.123.948-60, doravante denominada **CONCEDENTE**, e a **empresa** (qualificação completa), representada por (qualificação completa), doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, considerando o resultado da Concorrência convocada pelo Edital de Licitação nº 001/2017, Processo Administrativo nº 001/2017, firmam contrato de concessão onerosa de uso de espaço físico para Cantina/lanchonete do Campus do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva, sujeitando-se no que couber, aos termos da Lei nº 8.666/93, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA

DO OBJETO

1.1. Concessão Onerosa de uso de um espaço físico (sala) de 24,31m² de área interna para exploração dos serviços de Cantina/Lanchonete de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo I – Projeto Básico – do Edital de Licitação nº 001/2017, que é parte integrante e indissociável deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA

PAGAMENTOS

2.1. A CONCESSIONÁRIA pagará à concedente até o 5º (quinto) dia útil consecutivo, do mês subsequente ao vencimento, o valor mensal equivalente a R\$......(..... reais).

2.2. No período de férias escolares (janeiro, julho e dezembro) será cobrado somente 50% (cinquenta por cento) do valor mensal proposto.

2.3. Os valores correspondentes a esta cláusula, na qual refere-se ao arrendamento, deverão ser recolhidos para IMES Catanduva por meio de boleto ou depósito bancário.

CLÁUSULA TERCEIRA

OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá abrir a cantina/lanchonete durante o período letivo, de segunda a sexta-feira, das 14h00min às 22h00min;

3.1.1. O período letivo do IMES Catanduva é divulgado anualmente, cabendo à Concessionária acessar a página da instituição na internet (www.fafica.br – calendário acadêmico) para tomar ciência do início e término das aulas.

3.1.2. A critério da CONCESSIONÁRIA, o horário de funcionamento acima estipulado poderá ser reduzido, desde que seja cumprido pelo menos cinco horas diárias.

3.2. Não será obrigatória a prestação integral dos serviços nos períodos de férias discente (janeiro, julho e dezembro), em caso de greve dos servidores públicos e nos fins de semana e feriados.

3.2.1. Nos períodos de férias, o horário de funcionamento deverá ser negociado com a Direção do IMES Catanduva, levando-se em consideração a demanda.

3.3. Excepcionalmente, caso haja demanda, a Administração poderá determinar que a CONCESSIONÁRIA disponibilize atendimento ao público, aos sábados, domingos e feriados, mediante comunicação expressa com, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas de antecedência.

3.4. Se a Secretaria do IMES Catanduva funcionar no período matutino em razão de atividades acadêmicas de curso diurno, a CONCESSIONÁRIA deverá prestar os serviços concedidos, no mínimo das 9h00min às 11h00min.

3.5. A Concessionária obriga-se ainda:

3.5.1. A fornecer lanches e outros gêneros alimentícios similares, colocando tabelas e especificando-as com discriminação e os respectivos preços;

3.5.2. A não vender, sob qualquer pretexto, **cigarro e/ou bebidas alcoólicas** de qualquer natureza;

3.5.3. A não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

3.5.4. A manter limpas as áreas internas e externas e dedetizar a cantina a cada 06 (seis) meses;

3.5.5. A obedecer rigorosamente à legislação reguladora referentes aos Serviços Contratados, às normas sanitárias, de Saúde e do Ministério do Trabalho, quanto ao armazenamento de gêneros, limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, quaisquer consequências advindas do seu descumprimento;

3.5.6. A manter os empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados, identificados, através de crachá com fotografia recente;

3.5.7. Afixar em lugar visível, a **tabela de preços** dos lanches e demais produtos, devidamente aprovado pela CONCEDENTE;

3.5.8. Não fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também não vender rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem o andamento das aulas;

3.5.9. Somente instalar ventiladores e ar condicionado mediante prévia autorização da Concedente.

3.6. A CONCESSIONÁRIA manterá o **padrão de qualidade** dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços.

3.7. A preparação dos alimentos servidos na Cantina deverá obedecer às **Normas Sanitárias**, abaixo:

3.7.1 A lavagem das frutas e verduras deverá ser feita em água corrente. Estes itens deverão ser higienizados em solução de hipoclorito, própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

3.7.2. As instalações e equipamentos da cantina serão utilizadas, exclusivamente para produzir alimentos e serviços que atendam à demanda da CONCEDENTE.

3.7.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter instalações e equipamentos da cantina sempre impecavelmente **limpos**;

3.7.4. Não utilizar utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que estiverem em contato direto com o alimento. A CONCESSIONÁRIA deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana, vidro ou descartáveis.

3.7.5. Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de lanches/bebidas servidas, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

3.7.6. A CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no seu preparo ou acondicionamento.

3.8. A CONCESSIONÁRIA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pela Concedente.

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

3.10. A CONCESSIONÁRIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente as normas estabelecidas pela Concedente, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer empregado que julgar conveniente.

3.11. A Concessionária deverá ressarcir a Concedente ou terceiro, por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.

3.12. A Concessionária assumirá todas as responsabilidades e medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

3.13. Até o dia 10 de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar na Tesouraria do IMES Catanduva, a cópia do comprovante de pagamento do valor da mensalidade.

3.14. Ao final deste contrato, quando da entrega do espaço físico (sala) pela CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.

3.15. Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições descritas no projeto Básico.

3.16. A Concessionária deverá:

3.16.1. apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades da Cantina, a relação dos seus empregados que prestarão serviços. Bem como qualquer alteração e atualização;

3.16.2. fornecer ao IMES Catanduva o cadastro de seus fornecedores para controle com os seguintes dados: CNPJ; NOME; ENDEREÇO E TELEFONE (pessoa jurídica), e NOME; RG; CPF, ENDEREÇO E TELEFONE (pessoa física);

3.16.3. manter atualizados durante a vigência deste contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação;

3.16.4. cumprir todas as condições que estão expressas no Projeto Básico, Anexo I do Edital de Licitação nº 001/2017;

3.16.5. facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IMES Catanduva na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

3.16.6. apresentar licença de funcionamento emitida pela vigilância sanitária e demais documentos exigidos pela legislação e pelo Edital de Licitação nº 001/2017.

CLÁUSULA QUARTA

OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 4.1. São obrigações do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva:
- 4.1.1. Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
 - 4.1.2. Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;
 - 4.1.3. Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão;
 - 4.1.4. Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da cantina;
 - 4.1.5. Exigir que a Concessionária cumpra as normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como as normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;
 - 4.1.6. Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual.
- 4.2. A Concedente mantém 02 postos de vigilâncias, sendo um diurno e outro noturno no Câmpus. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros na Cantina não impõe ao IMES Catanduva qualquer responsabilidade.

CLÁUSULA QUINTA

FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 5.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um por um servidor efetivo do IMES Catanduva, posteriormente designado, que terá as seguintes atribuições:
- 5.1.1. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário para regularização das faltas ou defeitos observados (art. 67, §§ 1º e 2º, da Lei 8.666/93);
 - 5.1.2. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente contrato;
 - 5.1.3. Observar o cumprimento das obrigações e responsabilidades apontadas neste contrato, no Edital de convocação e na legislação que cuida da matéria;
 - 5.1.4. Anotar todas as queixas para serem examinadas;
 - 5.1.5. Verificar a quantidade e a qualificação dos empregados da CONCESSIONÁRIA;
 - 5.1.6. Propor as penalidades pertinentes quando não for atendida a notificação das irregularidades.
 - 5.1.7. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
 - 5.1.8. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados pela concessionária e/ou empregados na execução dos serviços;
 - 5.1.9. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da Concessionária;

5.1.10. Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidos os lanches;

5.1.11. Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação de alimentos.

CLÁUSULA SEXTA DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo da concessão é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura deste Instrumento, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, por períodos iguais e sucessivos, até o máximo de **60 (sessenta)** meses.

6.2. Se houver prorrogação deve-se garantir o equilíbrio financeiro contratual das condições iniciais.

6.3. O extrato do contrato e eventual aditivo deverá ser publicado no Diário Oficial, obedecidos os termos do Edital de Licitação nº 001/2017.

CLÁUSULA SÉTIMA DO VALOR DA CONCESSÃO

7.1. O valor mensal referente à concessão para exploração da cantina será de R\$

7.2. A cada prorrogação do contrato ou quando se justificar a alteração do valor da remuneração paga pela Concessionária far-se-á incidir o IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado) sobre o valor da mensalidade.

CLÁUSULA OITAVA PREÇOS

8.1. Os preços dos produtos ofertados no cardápio não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a Cantina/Lancheonete, objeto desta concessão de uso.

CLÁUSULA NONA DAS DESPESAS

9.1. Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas para prestação dos serviços, especialmente as taxas e impostos Federais, Estaduais e Municipais, relativamente a seus empregados e atividades que desempenhar inclusive os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, quaisquer vínculos empregatícios entre a CONCEDENTE e o pessoal da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRAZOS PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO

10.1. A Cantina entrará em plena atividade no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.

10.2. Dentro do prazo acima, a CONCESSIONÁRIA, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DAS BENFEITORIAS

11.1. As benfeitorias necessárias para prestação dos serviços serão realizadas pela concessionária, mediante prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

11.2. As benfeitorias não incorporadas ao imóvel poderão ser retiradas pela Concessionária ao final do contrato, no momento da desocupação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DAS PENALIDADES

12.1. Sem prejuízo das sanções previstas no art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93, a Concessionária ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a prévia defesa:

12.1.1. Advertência;

12.1.2. Multa de 20%. (vinte por cento) do valor total da proposta apresentada;

12.1.3. Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

12.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

12.2. As multas previstas nesta Cláusula não tem caráter compensatório, porém, moratório, e conseqüentemente o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais perdas e danos que seu ato punível venha acarretar à Contratante.

12.3. As penalidades acima mencionadas não excluem quaisquer outras previstas em Lei, nem o direito que assiste à Administração de ressarcir-se das perdas e danos que vier a sofrer.

12.4. Fica garantida defesa prévia à Concessionária, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato;

12.5. Pela inexecução total ou parcial do objeto, a CONCEDENTE poderá garantir prévia defesa, rescindir o Contrato, caso a CONCESSIONÁRIA venha a incorrer em uma das situações previstas no art. 78, incisos I a IX da Lei nº 8.666/93, e segundo a gravidade da falta cometida, aplicar as penalidades previstas no item 12.1 deste contrato.

12.6. As sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, ou a ausência de culpa da Concessionária, devidamente comprovada perante a Administração.

12.7. A CONCEDENTE poderá promover a inscrição na Dívida Ativa de valores decorrentes da inexecução total ou parcial deste Contrato, que não forem saldados nos prazos legais, na forma da Lei nº 8.666/93 e da legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA RESCISÃO

13.1. O presente contrato poderá ser rescindido, a juízo da Administração, mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:

- a) descontinuidade injustificada na prestação dos serviços avençados;
- b) paralisação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação e anuência da Administração;
- c) desatendimento das determinações expressas da Concedente;
- d) cometimento reiterado de falhas na execução do contrato, em desrespeito às obrigações deste Contrato, do Edital de convocação e seus anexos;
- e) decretação de falência ou instauração de insolvência civil da CONCESSIONÁRIA;
- f) dissolução da empresa;
- g) alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que a juízo da Administração, prejudiquem a execução deste contrato;
- h) ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do objeto do Contrato.

13.2. O presente contrato poderá ser rescindido, a qualquer tempo, a critério do CONCEDENTE, desde que verificado o desempenho insatisfatório dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA;

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DA RESTITUIÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E EQUIPAMENTOS

14.1. No caso de rescisão ou findo o prazo contratual, a Concessionária deverá restituir o espaço físico concedido, devolvendo também os equipamentos e bens concedidos, em perfeito estado de uso, sem que haja exigência de qualquer tipo de pagamento ou retribuição pecuniária.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

15.1. Integram e constituem parte deste Contrato os seguintes documentos:

15.1.1. O Edital de Licitação nº 001/2017, modalidade Concorrência e seus anexos;

15.1.2. A proposta da Concessionária.

15.2. Havendo divergência entre o Contrato e o Edital de convocação, prevalecerão os termos do edital.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA
DA PUBLICAÇÃO**

16.1. O extrato do presente contrato será publicado no Diário Oficial, até o 5º dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura.

16.2. As despesas com a publicação correrão por conta da CONCEDENTE.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA
DO FORO**

17.1. Fica eleito o foro da Comarca de Catanduva - SP, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que possa vir a ser, para dirimir as dúvidas oriundas da interpretação do presente contrato.

17.2. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, com único efeito, devidamente assinadas pelos representantes da CONCEDENTE E CONCESSIONÁRIA, na presença das 02 (duas) testemunhas abaixo identificadas.

Catanduva-SP, 01 de fevereiro de 2017.

MARIA LÚCIA MIRANDA CHILIGA
DIRETORA DA CONCEDENTE

NOME NOME NOME NOME
CONCESSIONÁRIA

Testemunhas:

Nome: Maira de Cássia Furlan Silva
RG: 16.218.138-3 SSP/SP

Nome: Luís Fernando Garcia Fernandes
RG: 47.772.796-7 SSP/SP

ANEXO X
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2017
CONCORRÊNCIA

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

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

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

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

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

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

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

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978. Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

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

1.2. Âmbito de Aplicação

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

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

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

2. DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

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

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

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

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

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

2.5. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o

acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

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

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

2.9. Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

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

2.11. Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12. Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

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

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

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

2.16. Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17. Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18. Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1. BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2. BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3. BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4. BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5. BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6. BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7. BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8. BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9. BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10. BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11. BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12. BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13. BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14. BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15. BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16. BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17. CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18. CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4. BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1. A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades

por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5. As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6. As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7. As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8. A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9. As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10. A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11. Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12. As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

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

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

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

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

4.2. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

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

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

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

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

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

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

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

4.3. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

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

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

4.3.3. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e póstratamento 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.

4.4 .ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a

potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

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

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

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

4.5. MANEJO DOS RESÍDUOS

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

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

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

4.6. MANIPULADORES

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

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

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

4.6.4. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais

hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

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

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

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

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

4.7. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

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

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

4.7.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

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

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

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

4.8. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.9. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

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

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

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

4.10. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

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

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

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

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

4.10.5. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-

descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

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

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

4.11. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2. Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

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

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

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

4.11.5. Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6. Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7. Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8. Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.