

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS SANTA TERESA
UASG: 158426

Rodovia ES 080, Km 21- Distrito São João de Petrópolis - Município de Santa Teresa-ES - Cep 29.660-000
e-mail: pregoeiro.st@ifes.edu.br Tel (27) 3259-7878 Fax (27) 3259-7879 e (27) 3259-7865

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NO RAMO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA**, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições de Café da manhã, almoço, lanches(matutino , vespertino e noturno) e jantar, bem como para oferta de serviços de lanchonete, associada à concessão de uso de área em espaço físico de 720,78 m² (Setecentos e vinte metros quadrados e setenta e oito centímetros), destinado à instalação de Restaurante Institucional e de Lanchonete no Ifes-Campus Santa Teresa-ES, situado na Rod. ES 080, Km 93, Bairro São João de Petrópolis, CEP: 29.660-000-SANTA TERESA-ES mediante pagamento de aluguel à CONTRATANTE, bem como a concessão de parte do mobiliário, equipamentos principais de cozinha e instalações próprias da CONTRATANTE, não envolvendo equipamentos para lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica do IFES - Campus Santa Teresa-ES. Envolve também o fornecimento, por parte da empresa CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP) também conhecido como “gás de cozinha”, equipe especializada técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, além da cobertura de despesas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e as normas institucionais. A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado para fins comerciais, através da **CONCORRÊNCIA PÚBLICA, do tipo “menor preço” de refeição**, sob o regime de Empreitada por Preço Global "**MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE DE ITENS**", na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na **Lei nº 8.666/93**, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se a necessidade de contratação de empresa especializada no preparo e distribuição continuada de refeições (café da manhã, almoço, jantar e lanches) e de serviços de lanchonete, no Campus Santa Teresa-ES, pelas seguintes motivações:

- a) Necessidade de contribuir para a permanência e a conclusão de curso dos estudantes do Campus Santa Teresa-ES, sob a perspectiva da inclusão social e democratização do ensino, assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação;
- b) Necessidade de oferecer refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem estar dos usuários;
- c) Necessidade de complementar as necessidades básicas de alimentação durante e nos intervalos das principais refeições, com a implantação de lanchonete anexa ao restaurante;
- d) Busca do melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando ao Instituto em atividades afins nas áreas de ensino, pesquisa e extensão;
- e) Impossibilidade de contratação de cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, dentre outros cargos extintos;
- f) Atender a uma população circulante de aproximadamente 1100 (hum mil e cem pessoas) pessoas no Campus Santa Teresa-ES, entre alunos, servidores e categorias especiais, estando localizada em região desprovida de estabelecimentos que possam dar suporte à demanda de alimentação desta população.

Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento de Restaurante e Lanchonete no Campus, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de refeições e lanches para a comunidade acadêmica, faz-se necessário a contratação de empresa particular.

3. OBJETIVO

3.1. O Objetivo da contratação é o de garantir refeições de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade escolar e visitantes da contratante, contribuindo assim com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica;

3.2 O Objetivo da implantação da lanchonete é complementar as necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica, durante e nos intervalos das principais refeições.

4. LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverá ser realizada no espaço destinado para este fim no Campus Santa Teresa-ES, situado na Rod. ES 080, Km 93, Bairro São João de Petrópolis, CEP: 29.660-000-SANTA TERESA-ES.

4.2 A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a lanchonete no Campus Santa Teresa-ES próxima ao Restaurante Institucional.

5. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

5.1. As refeições deverão ser distribuídas regularmente de segunda a segunda-feira nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE, sendo: Café da manhã das 06h às 06h50min; lanche Matutino das 9h30m às 9h45min; almoço das 11h às 13h; lanche Vespertino das 15h às 15h30min; Jantar das 17h50min às 19h e; lanche Noturno das 20h às 20h15min. Obs.: Sábados, domingos e feriados serão servidos: café da manhã, almoço e jantar nos mesmos horários.

5.2. O horário de funcionamento previsto para a lanchonete deverá ser de segunda a sexta-feira das 7h30min às 21h45min e aos sábados das 7h30min às 14h00min;

5.3 Será permitido atraso de no máximo 10 (Dez) minutos para o início da distribuição das refeições e para abertura da lanchonete, sendo o horário de atendimento estendido por mesmo período;

5.4 O horário de funcionamento do Restaurante e da Lanchonete poderá ser alterado, por determinação da CONTRATANTE, a critério da Direção do Campus, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à CONTRATADA se adequar à mudança em até 48 (Quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

5.5 Havendo demanda manifesta dos usuários, poderá ser solicitado à CONTRATADA a distribuição da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa da Administração do Campus com 48 (Quarenta e oito) horas de antecedência.

5.6. Nos períodos de recesso escolar também deverão ser servidas regularmente todas as refeições e disponibilizados os serviços de lanchonete mediante comunicação da CONTRATANTE em até 48h;

5.7 Aos sábados, durante o período de férias escolares, após os dias de realização das provas finais, em feriados e recessos oficiais, somente com autorização da CONTRATANTE poderá ser reduzido o horário ou dispensado o fornecimento das refeições e/ou serviços da lanchonete, respeitando-se a demanda dos usuários.

6. PÚBLICO A SER ATENDIDO

6.1. A CONTRATANTE conta atualmente (dados de julho de 2014) com aproximadamente 823 (Oitocentos e vinte e três) alunos (Quadro 1) no Campus Santa Teresa-ES, com previsão de entrada anual de 352 (trezentos e cinquenta e dois) alunos em 2015. Além desses, o Campus Santa Teresa-ES apresenta cerca de 197 (cento e noventa e sete) servidores públicos, e cerca de 107(cento e sete) funcionários terceirizados.

Quadro 1: Alunos Santa Teresa-ES

Alunos por turno	Alunos regulares 2014	Ingressantes previsto para 2015	Total Alunos
Diurno	558	200	758
Noturno	265	152	417
Total Previsto	823	352	1175

Fonte: Secretaria Escolar – Campus Santa Teresa-ES

6.2. A quantidade de refeições a serem servidas no restaurante institucional poderá ser variável, pelas próprias características do calendário acadêmico do Ifes-Campus Santa Teresa-ES;

6.3. A contratante não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, cabendo à contratada prever a variação do número de usuários na composição de seus custos;

6.4. Dos 823 (oitocentos e vinte e três) alunos atualmente regulares no Campus Santa Teresa, 157 (cento e cinquenta e sete) são alunos contemplados com o programa de auxílio alimentação, sendo assistidos pelo Campus Santa Teresa-ES através de Programa de Assistência Estudantil-PNAES;

6.5. Todos os alunos terão o direito de realizar as 02 (duas) refeições principais, sendo almoço e jantar diariamente no Restaurante Institucional, nos dias e horários estipulados para funcionamento;

7. EVENTUAL EXISTÊNCIA DE SUBSÍDIO AOS ALUNOS PELA REFEIÇÃO

7.1. A CONTRATANTE poderá subsidiar refeições aos seus alunos e outros eventuais beneficiários, de acordo com a política a ser estabelecida internamente;

7.2. A CONTRATANTE concederá subsídio integral para alunos assistidos por programa-PNAES de permanência (alunos com comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica) e subsídio parcial para os demais alunos e eventuais;

7.3. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA a lista dos usuários que terão direito a subsídio alimentício total e parcial por parte do Campus Santa Teresa-ES;

7.4. Os usuários que contarão com subsídio alimentício integral por parte da CONTRATANTE não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pela refeição de café da manhã, almoço, lanches e jantar;

7.5. Os usuários que contarão com subsídio alimentício parcial por parte da CONTRATANTE efetuarão pagamento parcial da refeição diretamente à CONTRATADA, sendo que esse usuário pagará 30% valor integral da refeição, enquanto que o subsídio por parte da CONTRATANTE será de 70% do valor fixado para refeição;

7.6. Os usuários do Restaurante Institucional que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte do Ifes-Campus Santa Teresa farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA;

7.7. Para servidores não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição;

7.8. Deverá ser desenvolvido, pela CONTRATANTE, um sistema de controle para as refeições servidas aos beneficiários de subsídio;

7.9. A CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA;

7.10. Os pagamentos a serem efetuados pela CONTRATANTE ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na Cláusula de Obrigações da CONTRATANTE;

7.11. O subsídio não se aplica a produtos que forem consumidos na cantina/lanchonete.

7.12. As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

7.12.1. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados;

7.12.2. A CONTRATANTE terá até 10 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONTRATADA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;

7.12.3. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

b) O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela CONTRATANTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;

c) O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pela CONTRATANTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação, em complementação ao valor pago pelos usuários;

d) A realização dos descontos indicados na alínea “a” não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.

7.12.4. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONTRATADA.

7.12.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

7.12.6. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

7.12.7. Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;

7.12.8. A CONTRATADA/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

7.12.9. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA ou por outro meio previsto na legislação vigente;

7.12.10. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

7.12.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, e após instrução com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade

superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$I = ((TX/100) \div 365)$ e $EM = I \times N \times VP$, onde: I = Índice de atualização financeira; TX = Percentual da taxa de juros de mora anual; EM = Encargos moratórios; N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso. (AGUARDA RETORNO DA CCF)

8. DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

8.1. O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel do Ifes-Campus Santa Teresa-ES, será de **R\$ 1.690,50; (Um mil seiscentos e noventa reais e cinquenta centavos);**

8.2. O valor de referência corresponde à média dos valores de locação orçados por, no mínimo, três imobiliárias ou três corretores de imóveis com registro junto ao CRECI – Conselho Regional de Corretores de Imóveis, da cidade de Santa Teresa;

8.3. O pagamento do valor devido pela CONTRATADA deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da contratada;

8.4. A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a Coordenação Geral de Administração e Finanças-CGAF do Ifes-Campus Santa Teresa-ES, com emissão pela Coordenadoria de Contabilidade do Departamento de Administração e Planejamento-DAP;

8.5. Após a realização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONTRATANTE;

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

8.5.2. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Direção de *Campus* e pela Administração Superior do Ifes-Campus Santa Teresa-ES, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93.

8.5.3. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pelo Ifes-Campus Santa Teresa-ES, perdendo a CONTRATADA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

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

8.6.1. A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONTRATADA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada pela CONTRATADA, a qual será analisada pela Direção do Campus, em conjunto com a Administração Superior do Ifes-Campus Santa Teresa.

8.6.2. Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração Superior do Ifes-Campus Santa Teresa ou por dispositivo legal.

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

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

8.8.1. Para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula: $D = (R/M) \times 100$; onde: D = % de redução na concessão onerosa no mês de recesso; R = nº refeições servidas no mês de recesso; e M = média de refeições servidas nos meses sem recesso.

8.8.2. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Coordenação Administrativa do *Campus Santa Teresa-ES*, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento do pedido.

9. OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA

9.1. A CONTRATADA deve oferecer uma refeição em sistema self-service parcial, que deverá ser disponibilizado a todos os usuários do Restaurante Institucional com preço máximo estipulado conforme a proposta vencedora do certame.

9.2. Como parâmetro, estipula-se que o valor máximo da refeição não deve ultrapassar R\$ 8,93 (oito reais e noventa e três centavos) por unidade de refeição servida, R\$ 2,25 (dois reais e vinte e cinco centavos) por unidade de café da manhã e de lanche que corresponde à média do valor de refeição/café da manhã e lanche dentre 03 (três) cotações de preços obtidas pela CONTRATANTE junto a estabelecimentos de Santa Teresa e entornos.

9.2.1. A Empresa deverá apresentar uma planilha de custo e formação de preços para demonstrar a composição do preço unitário.

9.2.2. Haverá diligência para comprovação da capacidade de execução dos serviços com base no preço apresentado.

9.3. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor integral da refeição consumida por aluno assistido por programa de permanência da instituição, e subsidiará parcialmente o valor da refeição para os demais alunos e eventuais, segundo política interna.

9.4. Os preços das refeições servidas no Restaurante Institucional poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), publicado pela Fundação Getúlio Vargas, previamente aprovado pela COGRL, em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula: $R = V(I - I_0 / I_0)$, onde: R = é o valor do reajuste procurado; V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado; I = é o Índice relativo ao mês do reajuste; e I_0 = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

9.5. Os preços máximos dos produtos comercializados na lanchonete devem ser inferiores ou até o limite dos preços praticados no mercado local, mediante apresentação de justificativa fundamentada pela CONTRATADA, sob pena de impossibilidade de comercialização na lanchonete, cuja autorização fica a critério da Direção do *Campus*.

9.6. Os preços dos produtos das lanchonetes poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado realizada pela CONTRATADA, e será submetido à aprovação da Direção do *Campus*, obedecida a legislação de proteção ao consumidor.

9.7. A Tabela de preços de todos os produtos da lanchonete e das refeições do Restaurante Institucional deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.

9.7. Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios;

10. DAS OBRIGAÇÕES

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1.1. Quanto à qualificação técnica

10.1.1.1. Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 150 (cento e cinquenta) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela contratante.

10.1.1.2. Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas competente;

10.1.1.3. Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação;

10.1.1.4. A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação, sendo na condição de sócio, de contrato social e sua última alteração, diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

10.1.1.5. A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade

profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas na Condição 30.2.4;

10.1.1.6. Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta Concorrência – Anexo VI;

10.1.2. Quanto às instalações físicas e equipamentos

10.1.2.1. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONTRATANTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário;

10.1.2.2. A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;

10.1.2.3. Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.

10.1.2.3.1. A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.

10.1.2.3.2. A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

10.1.2.4. Eventuais adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA após aprovação da FISCALIZAÇÃO, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização;

10.1.2.4.1. As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

10.1.2.4.2. Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pelo Ifes-Campus Santa Teresa, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

10.1.2.5. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

10.1.2.6. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

10.1.2.7. A CONTRATADA é responsável por equipar a lanchonete, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida;

10.1.2.8. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutricionistas, para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios (almoço e jantar), em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;

10.1.2.9. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de canecas e embalagens de sobremesa reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite, sal, vinagre e palito), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza;

10.1.2.10. A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização do Ifes-Campus Santa Teresa, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal.

10.1.2.10.1. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar ao Ifes-Campus Santa Teresa, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

10.1.2.10.2. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação do Ifes-Campus Santa Teresa, para dar início à reparação do dano.

10.1.2.11. A CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA.

10.1.3. Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços:

10.1.3.1. A CONTRATADA deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo Ifes-Campus Santa Teresa, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

10.1.3.1.1. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

10.1.3.2.2. Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

10.1.3.2. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução nº 275 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde e, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de alimentação (RDC 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA) dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.

10.1.3.3. Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

10.1.3.4. Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados.

10.1.3.5. As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência, devendo ser adquiridas em estabelecimentos que tenham Serviço de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão fiscalizador estadual (IMA). Não deverão ser utilizadas carnes que não estejam constando na padronização, cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto neste Termo.

10.1.3.6. A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pelo Ifes-Campus Santa Teresa, e sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

10.1.3.7. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

10.1.3.8. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto;

10.1.3.9. Os gêneros alimentícios semiestocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade.

10.1.3.10. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do refeitório no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia.

10.1.3.11. O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos.

10.1.3.12. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

10.1.4. Quanto aos recursos humanos

10.1.4.1. A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto à CEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

10.1.4.2. A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONTRATANTE aos seus horários de trabalho; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.

10.1.4.3. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação, do qual deverá constar seu nome e função, e os equipamentos exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6;

10.1.4.4. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE.

10.1.4.5. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.

10.1.4.6. Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e Lanchonete, quando for o caso, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

10.1.4.7. Encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, relação de todo o pessoal que opera no Restaurante e na Lanchonete, quando for o caso, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização.

10.1.4.8. Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, apresentando os

resultados à fiscalização do Ifes-Campus Santa Teresa. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

10.1.4.9. O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais à Fiscalização será de 10 (dez) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.

10.1.4.10. A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Ifes-Campus Santa Teresa, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

10.1.4.11. Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

10.1.4.12. Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CONTRATADA, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

10.1.4.13. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA.

10.1.4.14. A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

10.1.4.15. Proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Restaurante e da Lanchonete.

10.1.4.16. Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do Ifes-Campus Santa Teresa;

10.1.5. Quanto à execução dos serviços

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

10.1.5.2. A CONTRATADA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer

outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

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

10.1.5.4. A CONTRATADA deverá complementar e instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONTRATADA poderão ser retirados.

10.1.5.5. A CONTRATADA deverá abastecer os banheiros dos seus funcionários e dos seus usuários com papel toalha descartável não reciclado, papel higiênico, sabonete líquido e álcool 70% para higienização final; os mesmos deverão ser equipados com lixeiras com tampa acionada por pedal. Quando não for disponibilizado álcool 70%, o sabonete líquido deverá ser antisséptico.

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

10.1.5.7. Durante todo o horário de distribuição das refeições, as pias de higienização de mãos dos usuários dos restaurantes deverão estar abastecidas com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos e sabonete líquido.

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

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

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

10.1.5.11. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma a ligação dos mecanismos e o

pagamento, mediante depósito em conta do Ifes-Campus Santa Teresa, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o Ifes-Campus Santa Teresa-ES.

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

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

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

10.1.5.15. A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos e estudantes do Ifes-Campus Santa Teresa, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo Ifes-Campus Santa Teresa e o Responsável Técnico da CONTRATADA, bem como deverá permitir visitas às cozinhas do Restaurante Institucional e à lanchonete da CONTRATANTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;

10.1.5.16. O RESTAURANTE somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONTRATADA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o Ifes-Campus Santa Teresa totalmente isenta dessas responsabilidades.

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

10.1.5.18. A potabilidade da água utilizada deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

10.1.5.19. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONTRATADA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização. Os mesmos procedimentos são esperados para a higienização da caixa de gordura.

10.1.5.20. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento

adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pelo Ifes-Campus Santa Teresa e autoridades sanitárias.

10.1.5.21. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE.

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

10.1.5.22. Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE.

10.1.5.23. A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral e parcial.

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

10.1.5.25. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

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

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

10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

10.2.2. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas por meio de recolhimento de aluguel, bem como os equipamentos permanentes a serem cedidos (cozinha industrial, mesas e cadeiras para o refeitório e área externa), conforme consta no Anexo I-VI, fornecendo no início da prestação do serviço a relação do material a ser disponibilizado;

10.2.3. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;

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

10.2.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

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

10.2.7. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços;

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

10.2.9. Fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral e parcial da refeição, proceder com a checagem dos quantitativos informados pela CONTRATADA, através de sistema próprio de controle a ser desenvolvido, e proceder com o pagamento à CONTRATADA dos valores correspondentes ao subsídio;

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

10.2.11. Fixar em local visível na área do restaurante/lanchonete, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;

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

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

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

10.2.15. Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido;

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

10.2.17. Não permitir que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas;

11. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

11.1. Cardápios e Distribuição das Refeições

11.1.1. Da Composição do Cardápio

O cardápio básico diário do Café da Manhã, almoço, lanches e do jantar deverá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE DE MÍNIMA
		Manteiga/margarina	porcionado	10 a 20g

CAFÉ DA MANHÃ	Acompanhamentos	Queijo/mortadela/apr esuntado	porcionado	20 a 30g
		Ricota/geléia	porcionado	10 a 20g
	Principal	Pães: francês/doce/de ervas/de forma/batata	porcionado	50g
		Bolos/biscoitos/rosca s/bolachas/bolos tipo fritos	porcionado	50 a 100g
	leite	Puro/com café/com sabores	porcionado	150 a 200ml
	café	In natura	porcionado	50 a 100ml
	suco	In natura	porcionado	150 a 250ml

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE MÍNIMA
Almoço/Jantar	Acompanhamentos ¹	- Arroz branco	opcional	200g
		- Arroz integral	opcional	200g
		- Feijão (preto ou de cor) – opção: Lentilha	opcional	80 a 120g
	Prato principal ²	- Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	120 a 150g
		- Prato a base de proteína de soja/ovos/omelete	Porcionado	80 a 120g
	Guarnição ³	- Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais	Porcionado	50 a 80g
	Saladas ⁴	- Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Porcionado	50 a 80g
	Sobremesa ⁵	- Sobremesa: fruta ou doce	Porcionado	50g
Suco	In natura	Porcionado	200 a 300g	

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE MÍNIMA
LANCHES (03) 9H30m 15h 20h	Acompanhamentos	Manteiga-margarina	porcionado	10 a 20g
		Queijo-mortadela-apresentado	porcionado	20 a 30g
		Ricota-geléia	porcionado	10 a 20g
	Principal	Mingaus-bolos-iogurt-fruta	porcionadas ou em pedaços	150 a 200ml/mingal 50 a 100g/bolo
		Cozidos:banana-aipim-batata-torradas-frutas	porcionadas ou em pedaços	100 a 150g/iogurte
	Leite	Puro/com café/com sabores	porcionado	200 a 300ml
	Chá	Chá de ervas	porcionado	100 a 150ml
	Café	Diluído puro	porcionado	50 a 100ml
	Suco	In natura	porcionado	200 a 300ml

11.1.2. Do porcionamento

O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:

- As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;
- Os acompanhamentos (arroz e feijão) e a guarnição dispostos no balcão aquecido deverão ser servidos LIVREMENTE pelo próprio usuário;
- O Prato principal, a sobremesa e o suco poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA.
- O usuário deverá optar entre a carne servida no dia ou a preparação de soja.

11.1.3. Da especificação dos pratos

¹ACOMPANHAMENTOS:

- Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e parboilizado. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.
- Feijão: preto tipo 1 (um): oferecido 4 (quatro) vezes na semana.
- Feijão de cor: tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um).
- As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar, respectivamente.

²PRATO PRINCIPAL (ALMOÇO E JANTAR):

O prato principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, de panela.	180 g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhado, frito.	180 g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne	160 g	03 vezes/mês
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	200 g	02 vezes/mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160 g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g	03 vezes/mês
SUÍNA SEM OSSO	Lombo	Assado, com molho	160 g	01 vezes/mês
SUÍNA COM OSSO	Carré / Costelinha	Assado, grelhado, de panela.	180 g	01 vezes/mês
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g	03 vezes/mês
	Postas de peixe	Frito, ensopado	160 g	01 vez/mês
MISTO	Salsichão / charque, lingüiça Toscana/ lingüiça comum/ calabresa	Assado	180 g	01 vez/mês

Observações:

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

- c) A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.
- d) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- e) Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Espírito Santo ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

OPÇÃO:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, bolinho, Bife com legumes.	150 g hidratado	Diariamente

Observações:

- a) A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido.
- b) O prato principal a base de soja deve ser oferecido diariamente como opção ao prato principal, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

3GUARNIÇÃO:

- a) A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela contratada.
- b) As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição.
- c) As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da contratada, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos.
- d) Nos meses de junho, julho e agosto, a guarnição poderá ser substituída por sopa de legumes, desde que autorizada pela contratante, em até 02 (duas) vezes na semana.
- e) Nos meses de junho e julho a guarnição poderá ser substituída por comidas típicas de festas caipiras (típico da região).

4SALADAS:

- a) Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:
 - Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.
 - Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.
- b) As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.

- c) Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da contratada.
- d) As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à contratante, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.
- e) As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana, na mesma refeição.

5 SOBREMESAS:

- a) Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações:
 - Pudins (pão, leite, laranja, clara, pudim tipo flan), cremes, mousses, gelatinas, tortas, compotas, arroz doce, sagu é preparado com suco de uva.
 - Doces em pasta: abóbora, abóbora com coco, coc c/ abacaxi, batata doce, de leite, de figo, mamão ralado, banana, etc.
 - Doces industrializados adequadamente embalados para comercialização (pé-de-moleque, pé-de-moça, geléia, bananada, mariola, etc.
 - Doces de corte: goiabada, Romeu e Julieta, marmelada, figo, marron glacê
- b) Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.
 - Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssego, bergamota, pêra, uva.
 - Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.
- c) Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada:
 - Frutas: 03 (três) vezes na semana e doces: 02 (duas) vezes na semana; (1ª e 3ª semanas)
 - Frutas: 02 (duas) vezes na semana e doces: 03 (três) vezes na semana (2ª e 4ª semanas)

As sobremesas poderão ser repetidas no almoço e no jantar.

11.1.4. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

O Valor calórico para o ALMOÇO E JANTAR, terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria Interministerial nº 66/ 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Institucional do Ifes-Campus Santa Teresa-ES deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2000 calorias

Carboidrato	60 %
Proteína	15 %
Gordura Total	25 %
Gordura saturada	< 10%
Fibra	>25g
Sódio	≤ 2400 mg

As refeições principais, como o ALMOÇO E JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

As refeições principais deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio:

REFEIÇÃO	CARBOIDRATOS (%)	PROTEÍNAS (%)	GORDURAS TOTAIS (%)	GORDURAS SATURADAS (%)	FIBRAS (g)	SÓDIO (mg)
Almoço/ jantar	60	15	25	<10	07-10	720-960

11.1.5. Distribuição das Refeições:

11.1.5.1. As refeições serão distribuídas em sistema self-service parcial, em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos duralex transparente. Sempre que necessário, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e cumbucas para a distribuição das refeições.

11.1.5.2. A contratada deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples, sal e guardanapos de papel.

11.1.5.3. O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, adoçado e gelado.

11.1.5.4. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

11.1.5.5. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

11.1.5.6. A contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.

11.1.5.7. Diariamente deve haver um cardápio para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas as opções de carne, guarnição e saladas. Ressalta-se a necessidade de oferecer o mesmo padrão de qualidade para ambas as refeições.

11.1.5.8. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada.

11.1.5.9. Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.

11.1.5.10. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

11.1.5.11. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo ao Chefe da SAN-Nutricionista efetiva do Campus Santa Teresa/fiscalização, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida aprovação, podendo a contratada em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta as aceite.

11.1.5.12. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste TERMO de REFERÊNCIA, ao Chefe da SAN-Nutricionista efetiva do Campus Santa Teresa/fiscalização encaminhará as notificações à contratada para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

11.1.5.13. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidade previstas em contrato.

11.1.5.14. O cardápio semanal, aprovado pelo Chefe da SAN-Nutricionista efetiva do Campus Santa Teresa/fiscalização deverá ser afixado em local visível na entrada do restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários.

11.1.5.15. Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *Buffet* para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.

11.1.5.16. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratualizado.

11.1.5.17. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização e equipe técnica da Chefe da SAN-Nutricionista efetiva do Campus Santa Teresa/fiscalização.

11.2. Do Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços

11.2.1. A contratada se compromete a obedecer e praticar TODAS as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), demais legislações citadas em anexo (anexo I), entre outras.

11.2.2. A contratada deverá manter no RESTAURANTE e na LANCHONETE, quando for o caso, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo Ifes-Campus Santa Teresa-ES, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;

11.2.3. A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura,

Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

11.2.4. Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes.

11.2.5. A contratada deverá dispor de **Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**, conforme estabelece a Resolução nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

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

11.2.6. A contratada deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

11.2.7. A contratada deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante antes, durante intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza.

11.2.8. A contratada deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no próprio restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da Contratante.

11.2.9. É responsabilidade da contratada realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, câmeras frigoríficas, *freezers*, balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado.

11.2.10. Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.

11.2.11. A contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da contratada, bem como os documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços.

11.2.12. A fiscalização da contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

11.2.13. A contratada deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento do restaurante.

11.2.14. A contratada ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela contratante, sempre que solicitada a participação destes.

11.3. Recursos Humanos

11.3.1. As atividades do restaurante e da lanchonete deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.

11.3.2. A contratada deverá manter seus funcionários identificados, trajando, obrigatoriamente, uniformes adequados ao serviço. Deverá ainda exigir asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público, zelo com os bens que lhes forem confiados para a execução dos serviços, bem como deverá limitar a presença de seus funcionários nas dependências da contratante exclusivamente nos seus respectivos horários de trabalho. A contratada se compromete a exigir de seus funcionários o cumprimento às normas e regulamentos internos da contratante.

11.3.3. A contratada deverá manter em serviço pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados. Esta equipe deverá contar **OBRIGATORIAMENTE** com um **Responsável Técnico Nutricionista**, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poderes para deliberar e atender qualquer solicitação da Comissão Fiscalizadora da Contratante.

11.3.4. A contratada encaminhará mensalmente para a contratante a escala de serviço mensal de seus funcionários, especificando os nomes, funções e horários de trabalho. A escala de serviço dos funcionários da contratada deverá ser entregue a contratante com antecedência de 20 (vinte) dias do mês de execução dos serviços.

11.3.5. Toda e qualquer alteração como desligamento e substituição de funcionários da contratada deverá ser informada à contratante. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do restaurante e lanchonete nem a execução dos serviços contratados.

11.3.6. A contratada deverá zelar pela saúde e segurança de todo pessoal do serviço, proporcionando a todos os seus colaboradores, às suas expensas, exames médicos admissionais, periódicos a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho (MT), bem como exames demissionais. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado.

11.3.7. A contratada deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.

11.3.8. Os exames médicos admissionais deverão ser encaminhados à contratante em até 10 (dez) dias contados do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver novas contratações.

11.3.9. Os exames periódicos, demissionais, entre outros, deverão ser encaminhados para a contratante em até 10 (dez) dias do prazo que ocorreu a necessidade de avaliação.

11.3.10. A contratada responde INTEGRALMENTE por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Ifes-Campus Santa Teresa-ES, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto destes e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente do erro.

11.3.11. A contratada deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados ou prepostos em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. A contratante poderá, a qualquer tempo, solicitar a substituição de empregados da contratada considerados não qualificados ou inaptos para a prestação de serviços.

11.3.12. A contratada é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a **CONTRATADA**, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.

11.3.13. A contratada deverá proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Restaurante e da Lanchonete.

11.4. Da Avaliação dos Serviços

11.4.1. Com a frequência necessária, estipulada pela Contratante, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida e/ou comercializada, bem como as condições higiênico-sanitárias e o grau de satisfação dos usuários, conforme as planilhas especificadas.

11.4.2. A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação do check-list proposto pela Secretaria Estadual da Saúde – Espírito Santo.

11.4.2.1. A classificação do serviço quanto às condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (Setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato.

11.4.2.2. A avaliação das condições higiênico-sanitárias ocorrerá, ao menos, semestralmente, durante o funcionamento do restaurante e sem aviso prévio à contratada. A avaliação será realizada por nutricionista designado pela Administração do Ifes-Campus Santa Teresa-ES.

11.4.3. A avaliação da satisfação dos usuários ocorrerá, pelo menos, semestralmente, nas refeições do almoço, café da manhã, lanches e jantar. Os itens

a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme solicitação da Contratante.

11.4.3.1. Considerar-se-á como resultado satisfatório um percentual de satisfação maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento). Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato.

11.4.3.2. Para a avaliação da satisfação dos usuários quanto à execução dos serviços será utilizado o formulário do Anexo I-IV – Avaliação de Satisfação dos Usuários.

11.5. Da Responsabilidade Técnica

11.5.1. A CONTRATADA deverá manter no Restaurante Institucional (RI) do Ifes-Campus Santa Teresa-ES, responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no respectivo órgão profissional da sua categoria, cumprindo uma jornada de trabalho de 8 horas diárias, devendo o pagamento deste funcionário ser realizado de acordo com o piso estabelecido pelo Sindicato da categoria profissional. Caso o número de refeições servidas no RI seja maior que 500/dia (quinhentos) o número de nutricionistas deverá obedecer a Resolução CFN nº 380/2005.

11.6. Da Execução dos Serviços

11.6.1. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação.

11.6.2. É responsabilidade da contratada fornecer gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para o desempenho satisfatório de todas as atividades previstas neste termo de referência, observadas as leis e normas vigentes (Sanitárias, saúde e segurança do trabalho).

11.6.3. É responsabilidade da contratada fornecer uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente aos seus colaboradores.

11.6.4. A contratada deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A contratada deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Ao término do contrato, a contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertence.

11.6.5. É de responsabilidade da contratada abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados a higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.

11.6.6. Os lavatórios para higienização das mãos que estiverem localizadas na área de produção de refeições deverão ser abastecidos com papel toalha descartável não reciclado, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e coletor de papel com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

11.6.7. Todos os coletores de resíduos instalados na área de produção e sanitários deverão ser acionados sem contato manual.

11.6.8. É responsabilidade da contratada adquirir e manter TODOS os coletores de resíduos utilizados no espaço de concessão bem como os sacos plásticos para descarte do mesmo nas cores e tipos especificados pela contratante.

11.6.9. É responsabilidade da contratada retirar o lixo do restaurante e da área de produção ao final de cada turno ou sempre que necessário, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando o lixo diariamente ao local de coleta. A destinação final do lixo é de responsabilidade da contratada e deve obedecer a legislação vigente.

11.6.10. Somente será permitido o uso de produtos de limpeza com registro no órgão competente. As diluições e tempo de contato deverão ser realizados conforme orientação do fabricante.

11.6.11. A contratada deve contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Ifes-Campus Santa Teresa-ES, estando este Campus eximido, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros. Cabe ainda à contratada, adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições adequadas de armazenamento, para a sua correta conservação, estando sujeita à fiscalização do Ifes-Campus Santa Teresa-ES inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

11.6.12. O Restaurante e a Lanchonete somente poderão funcionar após a obtenção, pela contratada, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o Ifes-Campus Santa Teresa-ES totalmente isenta dessas responsabilidades.

11.6.13. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da contratada e deverá ser realizado, pelo menos, semestralmente, em todas as dependências do Restaurante e Lanchonete (salão de refeições, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos, morcegos, insetos voadores e rasteiros, devendo ser realizado por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecido cópia ao Ifes-Campus Santa Teresa-ES. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado.

11.6.14. A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da contratada, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas, ao menos, quinzenalmente.

11.7. Do Funcionamento da Lanchonete

11.7.1. Poderá ser oferecida pela CONTRATADA maior variedade de produtos, além dos itens descritos no Anexo I-III – Lista Mínima de Produtos a serem Comercializados, mediante autorização da CONTRATANTE.

11.7.3. Dos preços:

- a) Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível;
- b) A contratada deverá estabelecer critérios de preço dos produtos a serem comercializados, fixados em comum acordo com a concedente e não superiores aos praticados no comércio local;
- c) Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

11.7.4. Das normas higiênico-sanitárias:

- a) O serviço de lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA.
- b) Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do Restaurante Institucional devem ser cumpridas no serviço de Lanchonete.
- c) A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.
- d) A contratada deverá providenciar a execução do Controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado no restaurante.
- e) Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

11.7.5. Das normas gerais de funcionamento da Lanchonete:

- a) A contratada fica obrigada a manter responsável técnico Nutricionista para o serviço de Lanchonete;
- b) Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da contratada, que deverá dispor de um número adequado e suficiente de empregados para a perfeita execução dos serviços;
- c) A contratada deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais.
- d) A contratada deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete;
- e) A contratada deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- f) Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- g) Na lanchonete é expressamente proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos; comercializar bebidas alcoólicas; e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

12. MEDIDAS ACAUTELADORAS

12.1. Consoante o artigo 45, da Lei nº 9.784/1999, a Administração Pública poderá, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

13. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a)** Inexecutar total ou parcialmente o Contrato;
- b)** Apresentar documentação ou declaração falsa;
- c)** Comportar-se de modo inidôneo;
- d)** Cometer fraude fiscal;
- e)** Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato;
- f)** Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
- g)** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- h)** Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;
- i)** Ensejar o retardamento da execução do certame.

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

- a)** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- b)** Multa de até:
 - b.1) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante;
 - b.2) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto;
 - b.3) 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da **CONTRATANTE** sob responsabilidade da **CONTRATADA**, sem prejuízo das indenizações cabíveis;
 - b.4) 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo;
 - b.5) 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços;
 - b.6) 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da **CONTRATANTE**.
 - b.7) O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

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

d) suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE; e,

e) 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 CONTRATANTE que aplicou a penalidade;

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

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

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

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

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

14. VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

14.2. O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias úteis da data de solicitação formal da contratante;

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

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

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

15. DA VISTORIA

15.1. As empresas interessadas em participar do processo licitatório devem fazer uma vistoria prévia no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições existentes, das exigências de ordem técnica para a execução do objeto

licitado, e adquiram parâmetros para elaboração das propostas, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.

15.2. O agendamento da vistoria deverá ser realizado através do telefone (27) 3259-7878 ou (27) 3259-7868, junto a Comissão designada pelo Diretor Geral para prestar as informações necessárias referentes ao objeto da Licitação, ambiente e equipamentos disponíveis, entre às 08h00min e 16h00min, ou pelo e-mail pregoeiro.st@ifes.edu.br.

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

15.4. A licitante deverá apresentar a Declaração de Vistoria (Anexo I-V), devidamente assinado por seu representante legal e com o visto do servidor responsável por acompanhar a vistoria.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 – Integram este Termo, o Edital e Anexos e a proposta da empresa vencedora;

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

16.3 - A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos;

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

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

Santa Teresa-ES, 22 de outubro de 2014.

ROSIMERI ROLDI

Chefe SAN
SIAPE 1217254

LUSINÉRIO PREZOTTI

Diretor DDE
SIAPE 1730942

APROVAÇÃO

Diante da necessidade de aquisição dos serviços previstos, e tendo em vista a justificativa apresentada, **APROVO** o presente Termo de Referência, com todos os seus termos, conforme inciso II, do art. 9º, do Dec reto n°5.450/2005.

Moacyr Antonio Serafini
Diretor-Geral

DECLARAÇÃO

DECLARO que os recursos para aquisição do objeto do presente licitação, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados, possuem dotação orçamentária própria e serão certificadas por ocasião de cada contratação.

Ifes-Campus Santa Teresa, ____de ____ de 2014.

Moacyr Antonio Serafini
Diretor-Geral

ANEXO I- TERMO DE REFERÊNCIA PARA O CAMPUS SANTA TERESA-ES

Anexo I-I – Referências Bibliográficas

Anexo I-II – Projeto Arquitetônico do Restaurante do Campus

Anexo I-II-A– Projeto Arquitetônico do espaço da Cantina do Campus

Anexo I-III – Lista Mínima de produtos a serem comercializados

Anexo I-IV – Avaliação de Satisfação dos Usuários

Anexo I-V – Modelo de Atestado de Vistoria

Anexo I-VI – Equipamentos Cedidos pelo Campus Santa Teresa-ES

Anexo I-I – Referências Bibliográficas

LEGISLAÇÃO

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998.** Aprovar o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria MS nº 1.428, de 26 de Novembro de 1993.** Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 380/2005.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 378/2005.** Dispões sobre o registro e cadastro de pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 510/2012.** Dispõe sobre o registro, nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, de atestados para comprovação de aptidão para o desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição e dá outras providências.

Governo do Estado do Espírito Santo. Lei 4317/90. Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.

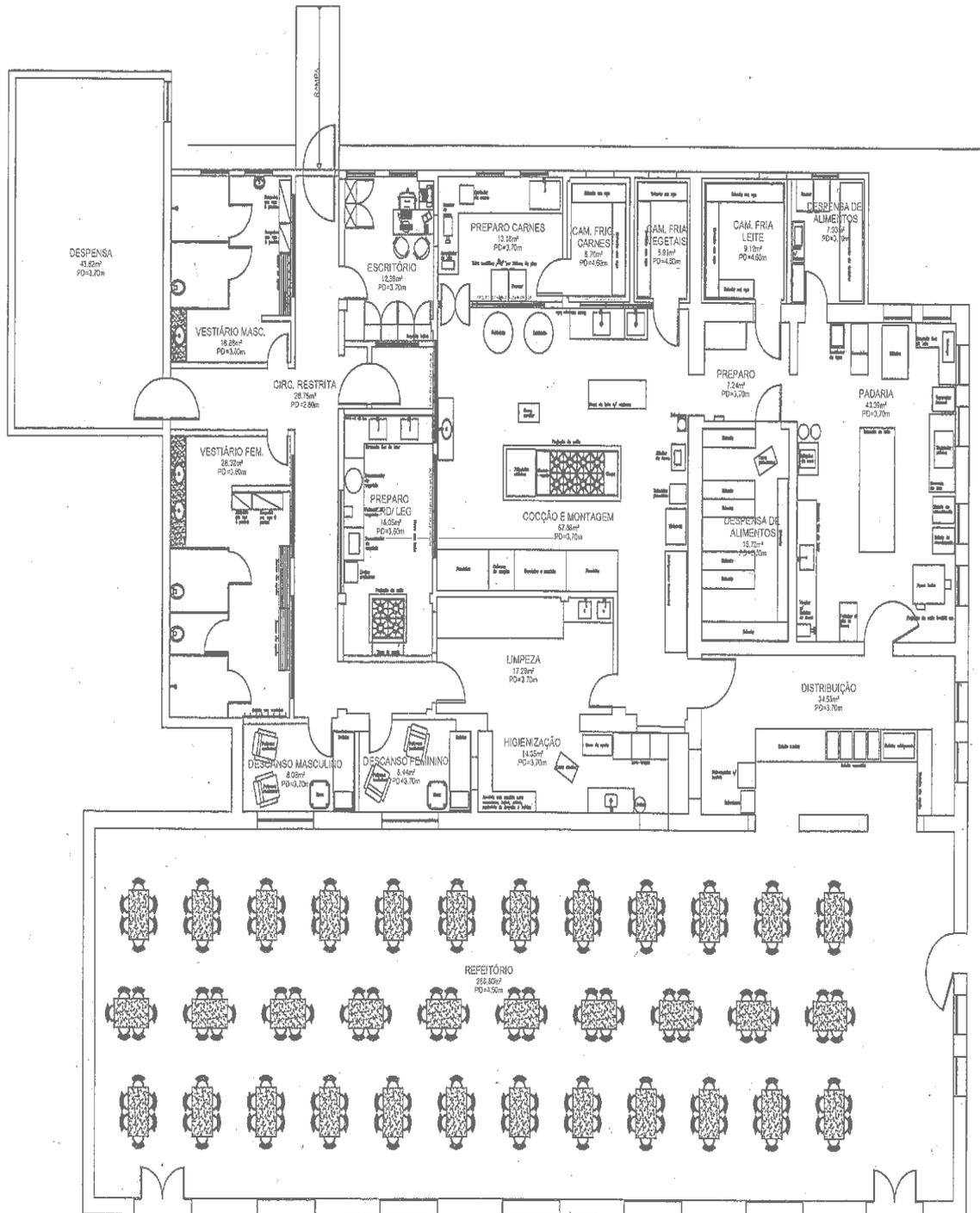
Governo do Estado do Espírito Santo. Portaria nº 78/2009 Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 6.** Equipamento de Proteção Individual – EPI.

Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 7.** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO.

Portaria Interministerial nº 66, DE 25 DE Agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT.

ANEXO I-II – Projeto Arquitetônico do Restaurante do Campus



PLANTA LAYOUT COZINHA E REFEITÓRIO
ÁREA TOTAL: 720,78m²

ANEXO I-II-A– Projeto Arquitetônico do espaço da Cantina do Campus

Anexo I-III – Lista Mínima de produtos a serem comercializados

ITEM	PRODUTO
BEBIDAS	
01	Achocolatado – caixa 200ml
02	Água mineral com/sem gás – garrafa 500ml
03	Bebidas isotônicas - garrafas
04	Bebidas à base de soja
05	Café com leite - xícara
06	Café preto comum e expresso - xícara ou copo descartável
07	Chá - sachês
08	iogurtes – copos
09	Refrigerantes comuns, diet, light, zero – garrafas 290 ml, lata 350 ml, garrafa 600 ml.
10	Sucos naturais ou artificiais (diversos sabores)- copo 300 ml- mínimo de três sabores cada
LANCHES	
11	Balas e chicletes
12	Barra de cereais
13	Biscoitos diversos
14	Bolachas salgadas e recheadas
15	Bolos – diversos sabores – fatias 160g
16	Cachorro-quente
17	Coxinha comum
18	Doces: brigadeiro, bombom recheado, chocolate
19	Empada - sabores
20	Frutas diversas – ao menos, 3 tipos.
21	Mini pizza
22	Misto quente
23	Pão de queijo
24	Pastel comum – assado e frito
25	Picolés e sorvetes – sabores diversos
26	Risoles
27	Salada de frutas
28	Salgados folhados
29	Sanduíche natural – frango, atum
30	Xis

Anexo I-IV – Modelo de Avaliação da Satisfação dos Usuários



AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE INSTITUCIONAL

Campus: _____

Data: ___/___/___

Refeição avaliada: () Almoço ()

Jantar

Marque com um **x** os quesitos a serem avaliados considerando entre 0 (zero) para péssimo a 10 (dez) para ótimo.

ITEM AVALIADO	AVALIAÇÃO										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Apresentação dos pratos											
Variedade do cardápio											
Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)											
Sabor do prato principal (carne)											
Sabor do complemento (massas, legumes)											
Sabor das saladas											
Sabor do suco											
Sabor da sobremesa											
Temperatura da carne, arroz, feijão e complemento											
Temperatura das saladas, sobremesa e suco											
Tamanho da porção de carne											
Atendimento pelos funcionários											
Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)											
Higiene dos sanitários											
Temperatura do ambiente											
Tempo de espera no buffet											
TOTAL DE PONTOS											
CLASSIFICAÇÃO FINAL	_____ %					QUALIDADE:					
Observação:	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>										

QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: 90 % ou mais de satisfação

BOM: de 75% a 89,9%

REGULAR: de 50% a 74,9%

RUIM: de 40% a 49,9%

PÉSSIMO: menor que 40%

Para classificação final será considerado o percentual total igual ou acima de 75%.

Anexo I-V – Modelo de Declaração de Vistoria

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos que, para fins de participação no Edital de Concorrência nº ____/2014, a LICITANTE _____
CNPJ nº _____ através de seu representante
_____,
portador do CPF nº _____ e do RG nº _____,
abaixo assinado, vistoriou as instalações do Restaurante Institucional e Lanchonete do Ifes-Campus Santa Teresa-ES, onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das condições físicas, do terreno, dos investimentos necessários e estando ciente do padrão de qualidade mínimo exigido para a instalação e operação do empreendimento, bem como das dificuldades que os serviços possam apresentar.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara expressamente que lhe foi dado acesso a todos os locais relevantes para a elaboração da proposta para o Edital de Concorrência nº ____/2014 e que lhe foram fornecidas todas as informações solicitadas, bem como prestados todos os esclarecimentos desejados.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara ainda que a empresa não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração no valor do contrato que vier a celebrar, caso seja vencedora.

Santa Teresa, de _____ de _____ 2014.

Assinatura do(s) Representante(s) Legal (is) da Licitante

Assinatura/Carimbo dos prepostos Ifes-Campus Santa Teresa-ES

Anexo I-VI – Equipamentos Cedidos pelo Ifes-Campus Santa Teresa-ES

EQUIPAMENTOS CEDIDOS PELO IFES-CAMPUS SANTA TERESA, OS DEMAIS MATERIAIS OU UTENCÍLIOS NECESSÁRIOS QUE NÃO CONSTAM NESTA RELAÇÃO, DEVERÃO SER ADQUIRIDOS PELO CONTRATADO.

OBS.: As imagens são meramente ilustrativas.

MATERIAIS CEDIDOS PELO CAMPUS

QUANTIDADE	MATERIAL	ILUSTRAÇÃO
01	Armário de aço com 02 portas de abrir. Chapa Nº 24 com prateleiras reguláveis, medindo 1,98 X 1,20 X 0,40. Marca Padin.	
01	Balança eletrônica de precisão, capacidade 15 kg, 220 volts, digital, BP-15, 15 Kg x 5 g. Marca: Filizola.	
08	Bandeja de aço inox, estampado com 06 divisões.	

01	Batedeira planetária com duplo movimento, 05 velocidades definidas, 03 tipos de batedores, tigela rosqueada com troca de segurança, 110/220 volts, 06 litros. Marca Venâncio.	
22	Bateria de cilindro para distribuição de garrafas, Capacidade 45 Kg, tipo 8+8, com respectivos acessórios.	
149	Cadeira fixa, estrutura de aço, com pintura eletrostática em epóxi PO, com assento em polipropileno, na cor marfim.	
02	Caldeirão industrial, a vapor tipo americano redondo com funcionamento a gás, capacidade 100 litros material em aço inox AISI 304, montado sobre tripé em tubos inox com aço inox com borda rebaixada. Marca: Emcop.	

01	<p>Camada Frigorífica modular desmontável conjugada para estocagem de produtos resfriados e congelados, iluminação interna tipo IMB-T3 a prova de umidade, piso sistema desmontável reforçado compensado naval revestido de fibra, isolamento de poliuretano injetado ecológico. Marca: Ártico.</p>	
01	<p>Câmara frigorífica modular desmontável para estocagem de produtos congelados, refrigeração ARB-20, compressor hermético com capacidade de 1430 KCAL/H, motor trifásico 220 volts, com piso sistema desmontável reforçado compensado naval fibra isolamento poliuretano injetado ecológico. Marca – Metalon.</p>	
01	<p>Descascador de batatas DB, motor 1/3 GP, 700 MM altura, 450 MM de frente e 525 MM de findo, peso de 39 Kg, capacidade de 10 Kg, tensão de 110/220 volts, entrada de água e sistema de centrifugação. Marca: 7000.</p>	

01	Espremedor de frutas elétrico.	
04	Estante de aço, medindo aproximadamente 1,96 x 0,90 x 0,30 metros, com 06 prateleiras, chapa 24 e colunas, chapa 18. Marca Amapá.	
01	Forno combinado automático a gás com 06 GNS. Marca: Tedesco.	

01	Frigideira elétrica marca Eallerg, capacidade 30 litros, de ferro fundido, movimento basculantes.	
01	Frigideira elétrica basculante, modelo FBN – 60, capacidade para 60 litros, potencia 12 KW, tensão 220 volts trifásico, dimensão 100 x 90 x 85, aço carbono reforçado, tampa superior inox, pés tubulares resistências blindadas termostato 50C° a 300 C°, lâmpada piloto. Marca: Ppienk.	
01	Fritador elétrico a óleo, com dois compartimentos, modelo FC2, 110 volts. Marca: Croydon	
01	Lavadora de Louça industrial para pratos e bandejas CCR100 mesas auxiliares, 04 gavetas lisas, tensão 220 volts. N° de série 200482. Marca: Hobart.	

01	<p>Lavadora de alta pressão, bomba d'água 100 metálica e motor com proteção térmica, compartimento para armazenar acessórios possui: pistola, mangueira, aplicador de sabão, lança bico ajustável, 110 barou 1600 libras de pressão 1400 Watts, vazão água 380L/H, desligamento automático gat. Marca: Jet Max.</p>	
02	<p>Liquidificador industrial basculante modelo LGI 25, cap. Copo 25 litros, material aço inox Aisi 304. Nº série 00015. Marca: Vitalex.</p>	
01	<p>Liquidificador industrial LS 04, 1/2 HP, copo em inox, potencia 0,5 CV. Freqüência de 60 Hz, voltagem de 110/220 volts e capac. De 04 Lt. Marca Metvisa/Poli.</p>	

01	Liquidificador profissional, copo inox, capacidade 02 lt, tensão 110/220 volts. Marca : Poli.	
27	Mesa em granito cinza, com tampo medindo 1,90 x 0,90 x 0,02 M, & coluna de 0,74 cm de altura.	
01	Mesa em granito com espessura de 02 cm, com 03 colunas medindo 3,00 x 1,00 metro. Marca – S/M	
01	Moto esmeril de ½ cv. 60 HZ, 110/220 volts, com protetor visual. Marca: Ferrari.	
02	Máquina de café e leite com 02 depósitos, capacidade 30 l. Modelo MC 2300STL230, N° série 244771, 230V, 7000 Wats. Marca: Universal.	

01	<p>Máquina extratora de suco de laranja JM 500 com alimentador automático de frutas, sistema de segurança contra acidentes, gabinete em fibra de vidro de alta durabilidade, sistema extrator de polímeros de engenharia totalmente atóxica, peças de reposição de trabalho 110/220 volts – Sistema de defesa hiper aquecimento no motor. Marca: Jice Machine.</p>	
01	<p>Picador manual de legumes. Marca: Gecaldi.</p>	
02	<p>Processador de alimentos em alumínio fundido com tampa, 05 discos para fatiar, ralar, cortar palito, palha e outros, tensão 220 voltas, potencia ½ HP e capacidade de trabalho de 250 a 400 Kg/h. Marca: Siemens</p>	

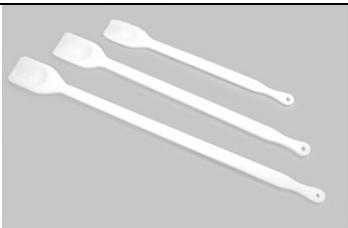
01	<p>Refresqueira industrial com depósito, capacidade de 100 lt, em aço inoxidável, torneiras plásticas de grande vazão, sistema de agitação com eletro bomba, compressor silencioso, dimensões de 1.168 x 517 x 657 cm e peso de 68 Kg. Marca: Begel.</p>	
01	<p>Serra fita tipo com mesa lisa, em alumínio fundido e aço inoxidável, tensão 127/220 volts, 60 watts, motor 0,5 cv, modelo MSKL. Marca Syensem.</p>	
01	<p>Amassadeira. Capacidade para 40 Kg, espiral com 02 velocidades. Trifásica, 220 volts. Marca G. Paniz.</p>	
01	<p>Balança Filizola de 02 Kg. (Conforme termo de sessão do Deaara).</p>	

01	<p>Balança Marca Welmy, carga máxima de 20 Kg, Modelo 67. Numero Matricula 2000.</p>	
01	<p>Cilindro industrial AI 550 com sistema de freqüência elétrica profissional monofásico, nº série: 0310150560. Marca: Lieme</p>	
01	<p>Divisora Manual – Mesa , modelo DM 30 Suprema.</p>	
04	<p>Estante para assadeira com 5 tiras. Para pão doce.</p>	

01	Estante para assadeira de 05 tiras para fermentação de pão Frances com 20 bandejas.	
02	Extintor de incêndio pó químico. 12 Kg. PQS. Marca: Extincol.	
01	Freezer tipo horizontal. Capacidade 420 litros, com 02 tampas. Tensão 110 volts, características adicionais, dupla ação (congelamento e refrigeração) pintura epóxi. Marca: Metalfrio.	
01	Mesa para manipulação de alimentos tampo aço inoxidável, estrutura aço 16inoxidável, comprimento 1,90 m, largura 0,90 m. com rodízio. Marca: Brasi.	

01	Modeladora de mesa Mod. NM-2, 220 volts, Suprema.	
01	Maquina de moer carne boca 22 – CAF.	
400	Garfo em aço Inox para alimentação	
100	Colher em aço inox para alimentação	

400	Faca em aço inox para alimentação	
06	Colher grande tipo arroz em aço inox.	
03	Garfo grande em aço inox com cabo em madeira	
03	Escumadeira em aço inox	

03	Concha em aço inox tamanho grande	
05	Pá em polipropileno com 1m de comprimento.	
02	Suporte transparente para copos descartáveis.	
03	Panela em alumínio para cocção de alimentos capacidade 30lt	

04	Panela em alumínio para cocção de alimentos capacidade 50lt	
05	Panela em alumínio para cocção de alimentos capacidade 70lt	
02	Cesto de vime para distribuição de pão	
10	Caixa tipo verduras	
04	Caixa térmica 50 lt	

10	Caixa em polipropileno tipo açougue.	
04	Botija térmica 3 litros	
04	Botija térmica 5 litros	
01	Prateleira em alumínio guarda panelas.	
240	Prato duralex na cor branco transparente	

02	Balcão refrigerador horizontal para exposição e resfriamento de frios e laticínios com 02 placas, marca: Gelopar	
----	--	---

Obs: Os equipamentos cedidos pelo ifes-Campus santa Teresa para uso da contratada, deverá ser concedido através de termo de uso em conformidade com a legislação pertinente, junto ao setor de patrimônio do campus, ao termino do contrato ou rescisão deverão ser devolvidos em perfeitas condições pela contratada ao contratante, mediante termo de recebimento emitido pela comissão de fiscalização, junto ao setor de patrimônio do ifes-Campus santa Teresa, devendo estar em perfeitas condições de uso, pois os equipamentos e a manutenção durante ao período do contrato deverá ser de responsabilidade da contratada.