



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS SANTA TERESA

UASG: 158426

Rodovia ES 080, Km 93- Distrito São João de Petrópolis - Município de Santa Teresa-ES - Cep 29.660-000
Tel (27) 3259-7878

CONTRATO

CONTRATO Nº 01/2015, QUE ENTRE SI CELEBRAM O IFES-CAMPUS SANTA TERESA E A EMPRESA SABOR ORIGINAL ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA/EPP PARA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE RESTAURANTE INSTITUCIONAL E DE LANCHONETE, COM FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, PARA OS ALUNOS, SERVIDORES, TERCEIRIZADOS, ESTAGIÁRIOS E VISITANTES DO CAMPUS SANTA TERESA-ES.

Aos seis dias do mês de janeiro do ano de dois mil e quinze o Instituto Federal do Espírito Santo - IFES - Campus Santa Teresa, CNPJ Nº 10.838.653/0015-01, **UASG 158426**, situado na Rodovia ES 080, Km 93, Distrito de São João de Petrópolis, CEP: 29.660-000-SANTA TERESA-ES, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 11.862, de 29 de dezembro de 2008, representada por seu Diretor Geral neste ato representada Professor Moacyr Antonio Serafini, brasileiro, casado, residente e domiciliado na Rodovia ES 080, Km 93, distrito de São João de Petrópolis, Santa Teresa – ES, CEP: 29.660-000, portador da Carteira de Identidade nº 340.471, inscrito no CPF/MF sob o nº 471.645.227-15, nomeado pela Portaria nº 1.422, de 05/09/2013, publicada no Diário Oficial da União de 06/09/2013,, doravante denominada "**CONTRATANTE**", e a empresa Sabor Original Alimentação e Serviços Ltda/EPP, localizada à Avenida Vitória nº 482, Praia de Carapebus, CEP: 29.164-460, Município da Serra, Estado do Espírito Santo, inscrita no CNPJ nº 32.441.297/0001-17, neste ato representada pelo Senhor Emerson Freire Ramos, diretor comercial, brasileiro, casado, residente e domiciliado(a) à Av, Governador Eurico Rezende, 412, Casa 13, Jardim Camburi, Município de Vitória, Estado do Espírito Santo, Cep: 29 092-030, portador da Carteira de Identidade nº 1.136.990 SSP/ES, e do CPF nº 024.611.077-50, doravante denominada "**CONTRATADA**", estabelecem a presente CONTRATAÇÃO, em observância a Lei nº. 8.666 de 21/06/93 e alterações posteriores, a Lei nº 6.120/74 e Lei nº 9.636/98, a legislação correlata aplicável, ao que consta no **Processo nº. 23156.000815/2014-24** e a proposta da Licitante Vencedora da **Concorrência nº. 01/2014** que integra o presente contrato, como se aqui estivesse transcrita, para o fim acima e de acordo com as seguintes cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Contrato tem como objeto a Contratação de Pessoa Jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para execução de 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, assegurando uma

alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica do Ifes - Campus Santa Teresa, associada à concessão de uso de área em espaço físico de 720,78 m² (Setecentos e vinte metros e setenta e oito decímetros quadrados), destinado à instalação de Restaurante Institucional e de Lanchonete no Campus de Santa Teresa-ES, bem como a concessão de mobiliário, equipamentos principais de cozinha e instalações próprias da CONTRATANTE. O Contrato envolve 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, energia, água, gás liquefeito de petróleo (GLP) também conhecido como "gás de cozinha", pessoal especializado 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.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: Integram o presente contrato administrativo, independente de transcrição, o Edital da Concorrência nº 01/2014, com seus anexos e a proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

Fica estabelecida a forma de concessão onerosa de área e equipamentos do Ifes – Campus Santa Teresa destinada à exploração dos serviços de Restaurante Institucional e Lanchonete, com fornecimento, preparo e distribuição de Refeições, para alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes do Campus **SANTA TERESA**, do tipo "**menor preço por refeição**" sob o regime de execução de "**empreitada por preço unitário-GRUPO**", para a confecção dos serviços de que trata o Objeto, nos termos do art. 10, Inciso II, alínea "b" da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL

O serviço objeto deste contrato será executado no **Campus Santa Teresa**, situado a Rod. ES 080, Km 93, Bairro São João de Petrópolis-Cep:29660-000-SANTA TERESA-ES.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: A CONTRATADA, no início da execução contratual, deverá disponibilizar toda a mão-de-obra, os insumos, o material e os equipamentos necessários à perfeita execução do objeto, conforme disposto no edital e demais anexos.

CLÁUSULA QUARTA – DOS VALORES

O valor do Contrato corresponde ao número de refeições servidas aos alunos que acessarão o Restaurante Institucional diariamente para as refeições de Café da manhã/Lanches, Almoço e janta.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: Fica o valor do contrato estimado em R\$ 180.764.,10 (cento e oitenta mil, setecentos e sessenta e quatro reais e dez centavos) mensais e R\$ 1.988.405,10 (um milhão, novecentos e oitenta e oito mil, quatrocentos e cinco reais e dez centavos) anual.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: A **CONTRATADA** deverá oferecer uma refeição em sistema self-service parcial, que deverá ser disponibilizado a todos os usuários do Restaurante Institucional com preço máximo estipulado no valor de R\$ 8,10 por almoço e por jantar e R\$ 1,95 por café da manhã e por cada lanche, conforme proposta Vencedora da licitação Concorrência Nº 01/2014, sendo o serviço detalhado no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: A CONTRATADA pagará mensalmente a CONTRATANTE à importância de R\$ 1.690,50; (Um mil seiscentos e noventa reais e cinquenta centavos),

referentes à concessão do espaço físico destino a realização do serviço, conforme detalhado no Termo de Referência, anexo ao edital Concorrência nº. 01/2014 – Comissão Especial de Licitação- Ifes – Campus Santa Teresa.

CLÁUSULA QUINTA – DOS REAJUSTES DOS PREÇOS

Os valores fixados no presente Contrato, tanto da Refeição como da Concessão do espaço público, poderão sofrer reajustes a cada 12 (doze) meses.

SUCLÁUSULA PRIMEIRA – O preço 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 Comissão de Fiscalização mediante aprovação final da Direção Geral do Campus Santa Teresa, 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

I₀ – é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

- I. Incumbirá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo do reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios;
- II. O reajustamento será registrado e repassado à CONTRATADA, caso requeira, quando da prorrogação e a cada aniversário de 01(um) ano de vigência do contrato, conforme a seguir:
 - No primeiro ano de vigência do contrato, quando da prorrogação, será aplicada a variação do índice contratual, considerando-se a data da apresentação da proposta e o último índice disponível à época do aniversário do contrato, e
 - Caso haja prorrogação do contrato, nos anos subseqüentes, o período de variação considerado será o da data do último reajuste até o índice disponível à época do aniversário do contrato.
- III. Caso os índices estabelecidos para reajustamento venham a ser extintos ou de qualquer forma não possam mais ser utilizados, serão adotados em substituição os que vierem a ser determinados pela legislação então em vigor.
- IV. Na ausência de previsão legal quanto aos índices substitutos, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços dos valores remanescente.
- V. Os preços dos produtos das lanchonetes poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado realizada pela CONTRATANTE, e será submetido à aprovação da Direção do Campus, obedecida a legislação de proteção ao consumidor.
- VI. 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.

SUCLÁUSULA SEGUNDA - O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da concessão 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.

- I. Incumbirá a CONTRATANTE a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONTRATADA, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios ao processo.
- II. O reajustamento será registrado e repassado à CONTRATADA, quando da prorrogação e a cada aniversário de 01(um) ano de vigência do contrato, conforme a seguir:
 - a. No primeiro ano de vigência do contrato, quando da prorrogação, será aplicada a variação do índice contratual, considerando-se a data da assinatura do Contrato e o último índice disponível à época do aniversário do contrato, e
 - b. Caso haja prorrogação do contrato, nos anos subsequentes, o período de variação considerado será o da data do último reajuste até o índice disponível à época do aniversário do contrato.
- III. Caso os índices estabelecidos para reajustamento venham a ser extintos ou de qualquer forma não possam mais ser utilizados, serão adotados em substituição os que vierem a ser determinados pela legislação então em vigor.
- IV. Na ausência de previsão legal quanto aos índices substitutos, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços dos valores remanescente.

CLÁUSULA SEXTA – DOS PRAZOS E SUAS PRORROGAÇÕES

A vigência do contrato será de **12 (doze) meses**. Após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, o contrato se tornará válido e legalmente eficaz, tendo início em dia útil, devendo-se, para a contagem dos prazos, excluir o primeiro dia e incluir o último.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos observando o estabelecido na Lei 8.666/93.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Toda prorrogação de prazo deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente, formalizando-se o respectivo Termo Aditivo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: São Obrigações da CONTRATANTE:

- I. Cumprir fielmente as disposições do contrato;
- II. Relacionar-se com a CONTRATADA exclusivamente através de pessoa por ela credenciada;
- III. Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- IV. Designar servidor público, para fiscalizar, acompanhar e relatar a execução do contrato aferindo os trabalhos de execução dos Serviços, ainda, atestar as faturas, ficando permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações a essa atribuição;
- V. Exigir, após ter advertido a CONTRATADA por escrito, o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da mesma, que não mereça a sua confiança ou embarace a fiscalização ou, ainda que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;
- VI. Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentação que comprove o

- correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato;
- VII. Fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais assumidas pela CONTRATADA, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os caso de força maior, justificados e aceitos pela CONTRATANTE, não devem ser interrompidas;
 - VIII. Responsabilizar-se pela comunicação em tempo hábil, de qualquer fato que acarrete interrupção na execução do contrato;
 - IX. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do contrato e do edital e dos demais anexos, especialmente do Termo de Referência/ projeto básico;
 - X. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
 - XI. Não permitir que a CONTRATADA execute tarefas em desacordo com as pré-estabelecidas no Contrato e Termo de Referência.
 - XII. Devolver a garantia prestada pela CONTRATADA, após a execução do contrato, ou o que dela restar.
 - XIII. 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;
 - XIV. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas, bem como os equipamentos permanentes a serem cedidos (cozinha, mesas e cadeiras para o restaurante e área externa), conforme consta no Anexo I-VI, fornecendo no início da prestação do serviço a relação do material a ser disponibilizado;
 - XV. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;
 - XVI. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora;
 - XVII. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
 - XVIII. Autorizar a CONTRATADA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, sem ônus para CONTRATANTE, devendo as adaptações no bem Público serem incorporados ao Patrimônio do Ifes – Campus Santa Teresa sem ressarcimento por parte da contratante, observando a legislação vigente e as normas institucionais;
 - XIX. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços;
 - XX. Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;
 - XXI. 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 a CONTRATADA dos valores correspondentes ao subsídio;
 - XXII. Verificar a regularidade da CONTRATADA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta on-line, antes de cada pagamento;
 - XXIII. 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;
 - XXIV. 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;
- XXV. Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;
- XXVI. 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;
- XXVII. Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido;
- XXVIII. Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;
- XXIX. Não permitir que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas.
- XXX. Realizar as avaliações higiênico-sanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: São Obrigações da CONTRATADA:

I. Quanto às instalações físicas e equipamentos

- a) 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;
- b) A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;
- c) 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 avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.
- d) 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.
- e) 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.
- f) Eventuais adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA após aprovação da fiscalização da CONTRATANTE, 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;
- g) 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.
- h) 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.
- i) 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.

- j) A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- k) A CONTRATADA é responsável por equipar as lanchonetes, 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;
- l) 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;
- m) A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de 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;
- n) 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 da CONTRATANTE.
- o) 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.
- p) 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.
- q) A CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA;
- r) A CONTRATADA deverá colocar, no restaurante, um computador para instalação do sistema informatizado de controle de refeições desenvolvido pela CONTRATANTE, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras.

II. Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

- a) 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.
- b) Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
 - c) 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;
 - d) Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.
 - e) 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.
 - f) Visando também à 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.
 - g) As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência.
 - h) 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. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
 - i) A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
 - j) 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;
 - k) Os gêneros alimentícios não perecíveis, semiperecíveis e perecíveis estocáveis 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.
 - l) A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia.
 - m) 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.
 - n) 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;

III. Quanto aos recursos humanos

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

- b) A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, 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.
- c) 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.
- d) 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;
- e) A CONTRATADA deverá 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.
- f) 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.
- g) A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e Lanchonete, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.
- h) A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar no Restaurante e na Lanchonete, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do restaurante e lanchonete nem a execução dos serviços contratados.
- i) 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 do Ministério do Trabalho e Emprego, 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. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado.
- j) 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.
- k) 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.
- l) 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.
- m) A CONTRATADA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada

incompatível com os critérios ora estabelecidos, 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, nos exatos termos aqui determinados;

- n) 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.
- o) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA.
- p) A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros.
- q) A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Restaurante e da Lanchonete.

IV. Quanto à execução dos serviços

- a) 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;
- b) 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.
- c) 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.
- d) 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, despesas com Energia Elétrica e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.
- e) 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 pertencem.
- f) É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e **usuários** com produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, 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.
- g) 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.

- h) 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.
- i) 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.
- j) 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. 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.
- k) Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica e água cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais, cabendo à mesma 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 e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o Ifes – Campus Santa Teresa.
- l) 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 podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço.
- m) 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.
- n) A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.
- o) A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnico-administrativos 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 cozinha 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;
- p) 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 totalmente isenta dessas responsabilidades.
- q) Será vedado o atendimento no Restaurante Institucional a pessoas de fora da comunidade acadêmica do Campus, sendo permitido acesso somente a visitante em atividades vinculadas à instituição, desde que obtenham credencial junto ao Setor Administrativo do Campus.
- r) 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 fornecidos em cópia ao Ifes – Campus Santa Teresa. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado.
- s) A potabilidade da água utilizada deverá ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
 - t) 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.
 - u) 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.
 - v) 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 do Ifes – Campus Santa Teresa e autoridades sanitárias.
 - w) A CONTRATADA deverá coletar, 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.
 - x) Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE.
 - y) **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 Informatizado o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral e parcial.**
 - z) 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 na lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.
 - aa) 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.
 - bb) Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF.
 - cc) 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, e após autorização pelo Ifes – Campus Santa Teresa.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

À CONTRATADA caberá, ainda:

- I. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo

empregatício com a CONTRATANTE;

- II. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no decorrer do desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;
- III. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência; e
- IV. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos nesta cláusula, não transfere à Administração da CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:

- I. É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a vigência do contrato;
- II. É expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE;
- III. É vedada a subcontratação total do objeto do contrato, sendo permitida sua subcontratação parcial até o limite de 30% (trinta por cento) do valor total do contrato.
 - Somente serviços constantes da planilha orçamentária, e formalmente aprovados pela CONTRATANTE, poderão ser subcontratados.
 - A listagem das empresas subcontratadas, com os respectivos serviços a serem por elas realizados, deverá ser apresentada à FISCALIZAÇÃO, devendo essas empresas comprovar a qualificação técnica necessária aos serviços subcontratados;
 - Após o serviço, para a qual houve a subcontratação, ser encerrado, deverá ocorrer a dispensa da empresa.
- IV. A CONTRATADA deverá apresentar cópias autenticadas ou originais dos seguintes documentos de comprovação de regularidade no cumprimento de obrigações trabalhistas, em até 15 (quinze) dias corridos contados da solicitação pela CONTRATANTE:

ITEM	DOCUMENTO
1	Cópias do livro de registro;
2	Cópias das carteiras de trabalho;
3	Certidão Negativa dos Débitos Salariais;
4	Certidão Negativa de Infrações Trabalhistas;
5	Declaração de Inexistência de Infrações Trabalhistas à Legislação de Proteção à Criança e ao Adolescente;

6	Certidão ou recibo do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados – CAGED;
7	Comprovação do depósito bancário dos salários e folha de pagamento ou contracheques com devida comprovação de recebimento pelos empregados;
8	Guia de recolhimento do INSS;
9	Guia de recolhimento do FGTS;
10	GFIP (com discriminação dos recolhimentos INSS e FGTS por empregado);
11	Listagem, assinada pelos empregados, comprobatória do pagamento do auxílio alimentação e do vale transporte.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Caberá à licitante vencedora manter, junto ao Conselho Regional de Nutrição, o seu cadastro e o do seu responsável técnico atualizados, de acordo com a legislação vigente.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: O responsável técnico pelos serviços a serem desenvolvidos deverá ter vínculo formal com a CONTRATADA e deverá ser o indicado na fase de habilitação do certame licitatório.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

I. Cardápios e Distribuição das Refeições

a) Da Composição dos Cardápios básicos diário do Café da Manhã, almoço, lanches e do jantar deverá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE DE MÍNIMA
CAFÉ DA MANHÃ	Acompanhamentos	Manteiga/margarina	porcionado	10 a 20g
		Queijo/mortadela/apresentado	porcionado	20 a 30g
		Ricota/geléia	porcionado	10 a 20g
	Principal	Pães: francês/doce/de ervas/de forma/batata	porcionado	50g
		Bolos/biscoitos/roscas/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

- I - 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:

- I. O per capita de carne se refere ao alimento cru.
- II. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- III. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.
- IV. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- V. 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.

3 GUARNIÇÃO:

- 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).

4 SALADAS:

- a) Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:
 1. Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.
 2. 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, sugu 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 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

I. Distribuição das Refeições:

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 em porcelana branca e bandejas de plástico na cor bege. Sempre que necessário, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.
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.
3. O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos reutilizáveis, com capacidade mínima de 300 ml, adoçado e gelado, para distribuição as duas refeições principais.
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.
5. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.
6. A contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.
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.
8. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada.
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.
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. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à fiscalização da CONTRATANTE, 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 análise, 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.
12. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a 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.
13. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita as penalidade previstas em contrato.
14. O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante Institucional, devidamente assinado pelo responsável técnico

da contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários.

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.
16. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratualizado.
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 do Ifes – Campus Santa Teresa.

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

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.
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, 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;
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;
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.
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:
 - Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - Controle integrado de vetores e pragas;
 - Higienização do reservatório;
 - Higiene e saúde dos manipuladores.
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.
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.
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.
9. É responsabilidade da contratada realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, 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.
 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. 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.
 12. A fiscalização da contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
 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.
 14. A contratada ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela contratante, sempre que solicitada a participação destes.

III. Da Avaliação dos Serviços

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.
2. A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação do check-list proposto pela Portaria nº xx de xxxx da SES/ES (Secretaria Estadual da Saúde – Espírito Santo).
3. 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.
4. A avaliação das condições higiênico-sanitária ocorrerá, ao menos, semestralmente, durante o funcionamento do restaurante e sem aviso prévio à contratada. A avaliação será realizada por nutricionista designado pelo Diretor Geral do Ifes – Campus Santa Teresa.
5. A avaliação da satisfação dos usuários ocorrerá, pelo menos, semestralmente, nas refeições do almoço e jantar. Os itens a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme solicitação da Contratante.
6. 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.
7. 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.

IV. Da Responsabilidade Técnica

1. A CONTRATADA deverá manter no Restaurante Institucional (RI) do Ifes – Campus Santa Teresa, 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.

V. Do Funcionamento da Lanchonete

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.
2. Dos preços:
 - Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível;
 - 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;
 - Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
3. Das normas higiênico-sanitárias:
 - 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.
 - Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do Restaurante Institucional devem ser cumpridas no serviço de Lanchonete.
 - A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.
 - A contratada deverá providenciar a execução do Controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado no restaurante.
 - Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.
4. Das normas gerais de funcionamento da Lanchonete:
 - A contratada fica obrigada a manter responsável técnico Nutricionista para o serviço de Lanchonete;
 - 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;
 - A contratada deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais.
 - A contratada deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete;
 - A contratada deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;

- Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos;
- 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;
- Será vedado o atendimento no Restaurante Institucional a pessoas de fora da comunidade acadêmica do Campus, sendo permitido acesso somente a visitantes em atividades vinculadas à instituição, desde que obtenham credencial junto ao Setor Administrativo do Campus.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

A CONTRATANTE, por meio de pessoa(s) competente(s) designada(s) pelo Diretor Geral do Ifes – Campus Santa Teresa, realizará(ão) o acompanhamento e fiscalização dos serviços a serem executados de acordo com o Termo de Referência, ao(s) qual(is) caberá, inclusive, fazer cumprir o presente instrumento, bem como autorizar o pagamento de faturas e, ainda, praticar todos os atos que se fizerem necessários à fiel execução dos serviços. É permitida a contratação de terceiros para assisti-la e subsidiá-la de informações pertinentes a essa atribuição.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – À CONTRATADA caberá sanar as falhas porventura apontadas, submetendo o serviço à nova verificação.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A CONTRATADA se obriga a facilitar todas as atividades da fiscalização e, ainda, a dispensar ou afastar do serviço qualquer empregado seu que embaraçar a fiscalização ou o regular andamento dos trabalhos, ou que por seu comportamento for julgado inconveniente na área de serviço.

- I. Especificado (inclusive a justificativa para sua adoção);
- II. Dúvidas, solicitações e informações diversas encaminhadas à fiscalização e as soluções propostas pela mesma, a critério das partes;
- III. Também se fará constar todas as observações que, tanto a CONTRATADA como CONTRATANTE julgarem necessárias.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: A CONTRATADA deverá indicar preposto, a ser submetido à aprovação da Administração da CONTRATANTE, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário.

SUBCLÁUSULA QUARTA: A CONTRATADA deverá manter no local da execução do serviço, durante o preparo das refeições, 01 (um) nutricionista, inscrito no Conselho regional de Nutrição - CRN e aceito pela Administração.

SUBCLÁUSULA QUINTA: As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante da CONTRATANTE deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FORMA DE PAGAMENTO

Para a execução dos serviços a serem prestados por força do presente Contrato, a **CONTRATADA** pagará ao Ifes – Campus Santa Teresa o valor mensal fixo de **R\$ 1.690,50; (Um mil seiscentos e noventa reais e cinquenta centavos)**, pela concessão do espaço físico do Restaurante Institucional. Os usuários (não Estudantes) do Restaurante Institucional

farão os pagamentos de suas refeições diretamente à **CONTRATADA**, e o **Ifes – Campus Santa Teresa subsidiará as refeições dos Estudantes do Ensino Médio integrado e dos Vulneráveis, podendo subsidiar 70 % das refeições dos Estudantes não Vulneráveis.**

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil de cada mês através do Guia de Recolhimento da União (GRU). O primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

- I. Após a realização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONTRATANTE.
- II. O não pagamento, 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, atualização monetária, sobre o valor vencido e não pago.
- III. 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 CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.
- IV. 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.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – 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;

- I. Para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula: $D = (R/M) \times 100$; onde: D = % do valor da concessão onerosa a ser paga no mês de recesso, obedecido o limite de até 50% de desconto; R = nº refeições servidas no mês de recesso; e M = média de refeições servidas nos meses sem recesso.
- II. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Coordenação Administrativa do Ifes – Campus Santa Teresa, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: A CONTRATANTE subsidiará refeições aos seus alunos, de acordo com política estabelecida internamente. Desta forma, será desenvolvido entre as partes um sistema de controle para as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio.

- I. O Ifes – Campus Santa Teresa disponibilizará à CONTRATADA, antes do início e durante a execução do contrato, a lista dos usuários do Restaurante Institucional que terão subsídio alimentício total ou parcial por parte do Ifes-Campus Santa Teresa.
- II. Os usuários que contarem com subsídio alimentício parcial por parte do Ifes-Campus Santa Teresa, efetuarão pagamento parcial da refeição à CONTRATADA.
- III. Para os usuários que receberem subsídio alimentício parcial por parte do Ifes-Campus Santa Teresa, a CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da

CONTRATANTE à CONTRATADA.

- IV. As medições para efeito de pagamento dos alunos subsidiados serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
 - 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;
 - A CONTRATANTE terá 2 (dois) dias úteis para conferir o relatório e solicitar à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura; e
 - Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas.
- V. O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas.
- VI. O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pelo Ifes-Campus Santa Teresa será efetuado integralmente pelo Ifes-Campus Santa Teresa, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;
- VII. O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pelo Ifes-Campus Santa Teresa será efetuado parcialmente pelo Ifes-Campus Santa Teresa (na parte que lhe cabe), de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;
- VIII. 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.
- IX. Todo e qualquer pagamento a ser feito à CONTRATADA, levando-se em conta a política de subsídio implantada pela CONTRATANTE, respeitará obrigatoriamente ao prazo de 20 (vinte) dias úteis, contados a partir da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura, com o devido "atesto" pelo Servidor Competente da CONTRATANTE, juntamente com a apresentação dos critérios de aferição de resultados estipulados.
- X. Será verificada a comprovação da regularidade fiscal, constatada através de consulta "on-line" ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei 8.666/93.
- XI. 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.
- XII. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- XIII. Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;
- XIV. A CONTRATADA/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, alterada pela IN Nº 147, de 07 de agosto de 2014, 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 e suas alterações.
- XV. 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.
 - XVI. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
 - XVII. A inadimplência da contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.
 - XVIII. Não haverá repasse financeiro do Ifes-Campus Santa Teresa para CONTRATADA caso as despesas de energia elétrica e água, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais, não estiverem pagas, 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 e gás também são a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o Ifes – Campus Santa Teresa.
 - XIX. A Administração poderá descontar do pagamento eventuais multas que tenham sido impostas à empresa contratada, após executada a garantia, caso o valor desta seja insuficiente, assegurados em ambos os casos o contraditório e a ampla defesa;
 - XX. Os usuários da Cantina/Restaurante do Ifes-Campus Santa Teresa que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte do Ifes-Campus Santa Teresa farão os pagamentos de suas refeições diretamente à empresa prestadora de serviços de restaurante contratada por meio do Edital de Licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA– DA GARANTIA

Para garantir a boa execução dos termos deste contrato, a CONTRATADA caucionará uma quantia de R\$ 99.420,26 (noventa e nove mil, quatrocentos e vinte reais e vinte e seis centavos) equivalente a 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do contrato, conforme a Lei nº. 8.666/93, artigo 56, § 3º.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A CONTRATADA fica obrigada a apresentar documento que comprove a prestação da Garantia em, no máximo, 15 (quinze) dias da data de assinatura do presente instrumento contratual, ficando ciente que a não apresentação ou a não manifestação contendo justificativa pela não apresentação da garantia configura-se como quebra de cláusula contratual, o que motiva a rescisão do contrato e aplicações de sanções.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A CONTRATANTE poderá, até o advento da rescisão do Contrato, reter o pagamento das faturas, nos seguintes casos:

- I. Má qualidade dos serviços executados;
- II. Débitos da CONTRATADA para com a CONTRATANTE, que provenha da execução deste ou de qualquer outro contrato ou obrigações.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, de pleno direito, se vier a ocorrer à rescisão unilateral do Contrato em decorrência de inadimplemento contratual da CONTRATADA, sem prejuízo a outras penalidades cabíveis.

SUBCLÁUSULA QUARTA – A garantia deverá ter validade até o término da vigência

contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação efetivada no contrato e será liberada, desde que cumpridas todas as exigências e obrigações contratuais, inclusive o recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados à CONTRATANTE, se houverem.

SUBCLÁUSULA QUINTA – A CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar destas retenções todo o valor proveniente de multas que venham a ser aplicada à CONTRATADA, conforme as previsões do edital e neste instrumento, e reserva-se o direito de descontar destas retenções os pagamentos de descontos relativos às contribuições previdenciárias e trabalhistas e/ou todo e qualquer imposto ou taxa, folha de pessoal empregado, que a CONTRATADA deixar de efetuar o pagamento dentro do prazo previsto.

CLAUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES

Nos termos do artigo 87 da Lei n.º 8.666/93, a CONTRATADA ficará sujeita, no caso de inexecução parcial ou total do contrato, e sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

- I. Advertência por escrito: poderá ser aplicada no caso de atraso superior a 5 (cinco) dias na execução do cronograma de execução físico-financeiro ou de descumprimento de quaisquer obrigações previstas no edital e no contrato, que não configurem hipóteses de aplicação de sanções mais graves, sem prejuízo das multas eventualmente cabíveis;
- II. Multa: caso haja a inexecução parcial do objeto será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual; e para inexecução total, a multa aplicada será de 10% sobre o valor total do contrato;
- III. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o órgão licitante, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- IV. 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, na forma da lei.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a CONTRATADA que:

- I. Inexecutar total ou parcialmente o Contrato;
- II. Apresentar documentação ou declaração falsa;
- III. Comportar-se de modo inidôneo;
- IV. Cometer fraude fiscal;
- V. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato;
- VI. Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
- VII. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- VIII. Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;
- IX. Ensejar o retardamento da execução do certame.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – As sanções de multas poderão ser aplicadas concomitantemente com as demais, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da notificação, sendo assim calculadas:

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

- III. 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;
- IV. 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;
- V. 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços;
- VI. 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.
- VII. 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.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A aplicação de multa de mora à CONTRATADA não impede a rescisão unilateral do contrato pelo Ifes-Campus Santa Teresa, nem a aplicação das outras sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93.

SUBCLÁUSULA QUARTA – O valor correspondente a qualquer multa aplicada à CONTRATADA, respeitado o princípio do contraditório e da ampla defesa, deverá ser depositado no prazo máximo de 10 (dez) dias, após o recebimento da notificação, na forma definida pela legislação, em favor do Ifes-Campus Santa Teresa, ficando a empresa obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.

SUBCLÁUSULA QUINTA – Decorrido o prazo de 10 (dez) dias para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de juros de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias após a data da notificação, após o que, o débito poderá ser cobrado judicialmente.

SUBCLÁUSULA SEXTA – No caso de a CONTRATADA ser credora de valor suficiente, o Ifes-Campus Santa Teresa poderá proceder ao desconto da multa devida na proporção do crédito.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA – Se a multa aplicada for superior ao total dos pagamentos eventualmente devidos, a empresa CONTRATADA responderá pela sua diferença, podendo esta ser cobrada judicialmente.

SUBCLÁUSULA OITAVA – As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a empresa CONTRATADA de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto ao Ifes-Campus Santa Teresa, decorrente das infrações cometidas.

SUBCLÁUSULA NONA – As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do CONTRATANTE poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA – Independentemente das multas previstas, a responsabilidade por eventuais prejuízos causados pela CONTRATADA, ou seus agentes, direta ou indiretamente ao Ifes-Campus Santa Teresa, será regulada pelo Código Civil e pelo Código de Defesa do Consumidor.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - As multas que se aplicam ao valor das parcelas intermediárias e final são cumulativas as porcentagens em atraso, e estão limitadas a 10% (dez por cento) do valor total do contrato.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - A CONTRATADA estará em descumprimento contratual se não cumprir com as obrigações pertinentes ao correto desempenho dos serviços inerentes às funções contratadas.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – Será configurada a inexecução total do objeto quando houver atraso injustificado para início dos serviços por mais de 30 dias após a assinatura do contrato.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – 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.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - No caso de rescisão do contrato, a Contratada ficará sujeita às penalidades previstas no edital e às consequências descritas no art. 80 da retro mencionada Lei, quando couber.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA – As multas previstas anteriormente serão descontadas do valor total ou da garantia do respectivo contrato. Caso as multas sejam superiores à garantia contratual, além da perda desta, responderá a Contratada pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas nos artigos 77 a 80 da Lei nº. 8.666/93.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A rescisão do Contrato ocorrerá de pleno direito e independente de interpelação judicial ou extrajudicial quando da ocorrência de quaisquer das hipóteses:

- I. A CONTRATADA pedir falência ou concordata, liquidação judicial ou extrajudicial;
- II. A CONTRATADA transferir, no todo ou em parte, o serviço contratado sem a prévia autorização do Ifes – Campus Santa Teresa;
- III. A CONTRATADA não iniciar a execução dos serviços após 30 (cinco) dias contados da data de assinatura do contrato;
- IV. O acúmulo de multas for superior ao valor das garantias instituídas;
- V. A CONTRATADA reincidir em faltas graves punidas anteriormente com multas ou faltas cometidas caracterizadas má fé;
- VI. Quando a CONTRATADA utilizar o Contrato como caução, ou para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência do Ifes-Campus Santa Teresa;
- VII. Se verificada a inexecução total ou parcial dos serviços;
- VIII. O não cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, principalmente o não pagamento de seu pessoal, ou a reiterada impontualidade no cumprimento dessas obrigações;

- IX. Execução dos serviços com manifestada imperícia técnica ou execução negligente comprovada pela fiscalização do Ifes-Campus Santa Teresa;
- X. Nos demais casos previstos em Lei.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A rescisão deste contrato pode ser:

- I. Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei supracitada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;
- II. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE;
- III. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

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

SUBCLÁUSULA QUARTA – Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

SUBCLÁUSULA QUINTA – A CONTRATADA reconhece, na hipótese de rescisão administrativa, prevista no artigo 77 da Lei nº. 8.666/93, os direitos da CONTRATANTE, conforme prevê o art. 55, inciso IX, do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

As dúvidas suscitadas a respeito da interpretação das cláusulas constantes do presente contrato, bem como quaisquer questões oriundas de sua execução, serão dirimidas, em juízo, da Justiça Federal Seção Judiciária do Espírito Santo, com exclusão de qualquer outro, que fica, desde já, eleito pelos contratantes, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- I. Na execução deste contrato, bem como nos casos omissos, aplicar-se-ão as cláusulas contratuais e os preceitos de direito público, sendo-lhes aplicado ainda, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54 da Lei nº 8.666, de 1993, combinado com o inc. XII do art. 55 do mesmo diploma legal.
- II. A CONTRATADA se obriga a utilizar de forma privativa e confidencial, quanto aos documentos fornecidos pela CONTRATANTE para execução do contrato.
- III. Tolerância quanto a eventuais descumprimentos ou infrações relativas às cláusulas e condições estipuladas no presente contrato, não será considerada como precedente novação ou renúncia aos direitos que a lei e o presente contrato assegurarem às partes.
- IV. A CONTRATANTE providenciará a publicação deste Contrato e de seus eventuais aditamentos, por extrato, no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao se sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.
- V. E, para firmeza do ajuste ora acertado, é lavrado o presente Termo de Contrato

em 03 (três) vias, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelos representantes das partes, já qualificados, na presença das testemunhas abaixo firmadas, maiores e capazes.

Santa Teresa – ES, 06 de janeiro de 2015.

Sabor Original Alimentação e Serviços Ltda/EPP
Nome Emerson Freire Ramos
Cargo Diretor Comercial

Ifes-Campus Santa Teresa
Prof. Moacyr Antonio Serafini
Diretor Geral

TESTEMUNHAS:

Nome: Adelino Zamprogno
CPF nº: 838.790.057-53

Nome: Sival Roque Torezani
CPF nº: 695.860.207-20