



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

ÍNDICE

1	INTRODUÇÃO.....	2
2	DO OBJETO	2
3	DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO	3
4	DA APRESENTAÇÃO E ENTREGA DOS ENVELOPES	5
5	DA SESSÃO DE ABERTURA DOS ENVELOPES	6
6	DA REPRESENTAÇÃO LEGAL	8
7	DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 01	9
8	DAS CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 01).....	9
9	ENVELOPE DE DOCUMENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS.....	13
10	DO PROCEDIMENTO	15
11	DA GARANTIA	16
12	DO JULGAMENTO	16
13	DOS RECURSOS	18
14	DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	18
15	DO CONTRATO E VIGÊNCIA	19
16	DO PAGAMENTO E DA COMPENSAÇÃO	20
17	DO PAGAMENTO	20
18	DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.....	21
19	DA VISTORIA	21
20	DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL	22
21	DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA.....	22
22	DAS OBRIGAÇÕES DO PERMITENTE	30
23	DO PRAZO DE INSTALAÇÃO	35
24	DA RESCISÃO DO CONTRATO DE PERMISSÃO DE USO	35
25	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	36

DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

ANEXO I - PROJETO BÁSICO

ANEXO II - BOLSA ALIMENTAÇÃO

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

ANEXO IV - GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO TRABALHISTA DE MENORES

ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTAS

ANEXO VIII - DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO

ANEXO IX - DECLARAÇÃO DE OPÇÃO PARA VERIFICAÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO ATRAVÉS DO SICAF

ANEXO X - MINUTA DE CONTRATO DE PERMISSÃO DE USO



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

INTRODUÇÃO

A Comissão Especial de Licitação, designada pela Portaria nº. 07/GDG, de 03 de fevereiro de 2016 do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE - *Campus* de Sobral, doravante denominada ENTIDADE DE LICITAÇÃO, torna público aos interessados que estará reunida no dia, hora e local abaixo discriminado, a fim de receber, abrir e examinar documentação e propostas de preços das empresas que pretendam participar da Concorrência Nº 01/2016, **TIPO MAIOR OFERTA**, nos termos das Leis n.ºs 8.666, de 21.06.93, Lei nº 8.883 de 08.06.94, Lei nº 6.120, de 15.10.1974, Decreto-Lei nº 9.760, de 05/09/1946 e suas modificações posteriores e legislação correlata e demais exigências deste Edital.

1 DO OBJETO

- 1.1 A presente licitação tem como objeto a seleção de pessoa jurídica para Permissão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante Acadêmico do Instituto Federal, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE *Campus* de Sobral, para a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições à comunidade deste Instituto, podendo se estender ao público externo, por interesse da Administração.
- 2.2 O espaço público, que será explorado mediante Permissão de Uso, compreende duas áreas principais: área de cozinha (totalmente revestida em cerâmica, com área de 408 m², compõe de: áreas de preparos, áreas de lavagem, área de cocção, áreas de guarda de alimentos, depósitos) e área destinada ao atendimento ao público (com área de 428 m², com piso industrial e paredes revestidas em pintura fosca, a compõem: área para servir, áreas para mesa, área de vendas de fichas e banheiros masculinos e femininos, com capacidade para 6 pessoas cada, além de 2 banheiros destinados à deficientes), perfazendo uma **área total de 836 m²**, conforme descrito no Parecer Técnico de Avaliação Mercadológica de imóvel Comercial acostado aos autos.



- 2.3 Referida Permissão encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e Decreto nº 9.760/46.
- 1.2 Os alunos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE Campus de Sobral receberão subsídio para custear parte da alimentação do Restaurante, conforme anexo II deste edital.
- 1.5 Caso existam divergências entre o Edital e os Anexos que o integram, prevalecem os termos do Edital.

2 DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar desta Concorrência as empresas que:

- 2.1.1 Atendam às condições deste Edital e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada em Cartório de Notas e Ofício competente, ou por servidor público, à vista dos originais;
- 2.1.2 Estejam cadastradas e habilitadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos do § 1º, art. 1º do Decreto nº. 3.722/2001, alterado pelo Decreto nº. 4.485/2002;
- 2.1.2.1 As empresas não cadastradas no SICAF, e que tiverem interesse em participar da presente concorrência, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos órgãos da Administração Pública, até o 3º. (terceiro) dia útil anterior à data do recebimento das propostas (Parágrafo único do art. 3º do Decreto nº 3.722/2001, alterado pelo Decreto nº 4.485/2002);
- 2.1.2.2 Em atendimento aos Acórdãos 36/2005 e 1.624/2006 – TCU – Plenário, o não cadastramento prévio no SICAF, não impede a participação no certame, porém para a avaliação das condições habilitatórias da empresa, essa deverá apresentar dentro do Envelope nº 01 – Habilitação, todos os documentos, em originais ou cópias devidamente autenticadas como exigido neste instrumento, necessários para o correto estudo documental da empresa. A falta ou a entrega de documento(s) ilegível(is) ou sem a autenticação conforme exigência deste Edital, inabilitará a empresa.
- 2.1.2.2.1 O rol de documentos necessários para a avaliação habilitatória da empresa não cadastrada no SICAF, pode ser adquirido junto a qualquer Unidade Cadastradora dos órgãos da Administração Pública Federal (Receita Federal, INCRA, Delegacia de Agricultura, Polícia Federal, INSS,...), no setor de atendimento do SICAF do respectivo órgão, onde também poderá ser realizado o cadastramento da empresa;
- 2.1.3 Não esteja sob falência, concurso de credores, dissoluções, liquidações, consórcio de empresas, e não sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;



- 2.1.4 Não tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal.
- 2.1.5 Não sejam constituídas em Cooperativas de Trabalho, conforme Termo de Conciliação Judicial celebrado entre a União e o Ministério Público do Trabalho, nos autos do processo nº 1.082/02, da 20ª Vara do Trabalho de Brasília/DF;
- 2.1.6 É vedada a participação de consórcio ou grupo de empresas.
- 2.1.7 A licitante considerada **microempresa (ME)** ou **empresa de pequeno porte (EPP)**, conforme incisos I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, e que pretender se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na referida Lei, **DEVERÁ** apresentar no ato do credenciamento de licitantes, na fase de abertura dos envelopes de habilitação e fora do envelope nº 01, a **CERTIDÃO SIMPLIFICADA DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE ORIGEM DA EMPRESA** onde se confirme o **enquadramento como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP)**. As empresas enquadradas no regime diferenciado e favorecido das microempresas e empresas de pequeno porte que não apresentarem a CERTIDÃO prevista neste subitem poderão participar normalmente do certame, porém, em igualdade de condições com as empresas não enquadradas neste regime.
- 2.1.7.1 A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida no caso de virem a ser adjudicatária deste certame, nos termos do art. 42 da Lei Complementar nº. 123/2006;
- 2.1.7.2 As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação no presente certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 2.1.7.3 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação.
- 2.1.7.4 A não regularização da documentação no prazo acima previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, sendo facultado à administração pública convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação, com fulcro no § 5º, art. 4º, do Decreto 8.538, de 06 de outubro de 2015.
- 2.1.7.5 Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou "solicitação de documento" em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.
- 2.1.8 As **Microempresas (ME)** ou **Empresas de Pequeno Porte (EPP)** DEVERÃO, no entanto, apresentar prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ / MF), e para fins de prova de regularidade fiscal, deverão apresentar Certidão Negativa da Dívida



Ativa da União, bem como Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de Execução Patrimonial, conforme o caso, emitida dentro do prazo de validade expresso na própria certidão, ou, na omissão desta, com data de emissão de até 90 (noventa) dias anteriores à data de abertura desta licitação, mesmo que apresentem alguma restrição;

- 2.1.9 No caso de EMPATE entre duas ou mais Licitantes, a classificação final far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio realizado pela CEL ou, conforme o caso, por meio dos procedimentos elencados no subitem 3.1.11 a 3.1.13 deste Edital, sempre em ato público para o qual todas as licitantes serão convocadas.
- 2.1.10 Será assegurada como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, entendendo-se por empate, neste caso, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada.
- 2.1.11 Para efeito do disposto no subitem acima, ocorrendo o empate, serão adotados os seguintes procedimentos:
- 2.1.11.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
- 2.1.11.2 Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 3.1.10 deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- 2.1.12 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 3.1.10 acima, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 2.1.13 Na hipótese da não contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

3 DA APRESENTAÇÃO E ENTREGA DOS ENVELOPES

3.1 As documentações para Habilitação e a Proposta de Preços deverão ser apresentadas em 02 (dois) envelopes distintos e lacrados, em uma via, formando um conjunto único, a saber:

3.1.1 ENVELOPE Nº. 1 – Documentos de Habilitação (uma via, numerada e rubricada);



- 3.1.2 ENVELOPE Nº. 2 – Proposta de Preços (uma via, numerada e rubricada).
- 3.1.3 No anverso de cada envelope deverá constar o nome e endereço da Empresa, CNPJ, nº. da licitação e seu objeto, nº. do processo, nº. e título do envelope (Documentação para Habilitação Preliminar ou Proposta de Preço), dia e horário da abertura da Licitação;
- 3.1.4 Após a entrega dos envelopes estes não poderão ser substituídos ou complementados;
- 3.1.5 O prazo estipulado para entrega dos envelopes nº 01(um) e nº 02(dois) será o da data e horário da SESSÃO DE ABERTURA de Habilitação e Propostas.

4 DA SESSÃO DE ABERTURA DOS ENVELOPES

- 4.1 A sessão de abertura dos envelopes de documentação e propostas de preços realizar-se-á no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE – *Campus* de Sobral – no auditório, situada na Av. Dr. Guarani, 317 – Bairro Derby Clube, na cidade de Sobral – CE – CEP: 62.042-030 – Comissão Especial de Licitação – Fones: (88)3112.8100/(88)3112-8112, no dia **30/05/2016, às 10h00min** (horário de Brasília-DF).
- 4.1.1 Somente serão consideradas aptas as propostas recebidas até o dia e horário da sessão de abertura dos envelopes de documentação e propostas de preços, e se apresentados até o momento do recebimento, não sendo permitida, sob nenhum pretexto, a participação de propostas que não satisfizerem tal exigência;
- 4.2 As licitantes poderão se fazer representar diretamente por um de seus sócios ou representante credenciado por Procuração ou por Carta de Credenciamento dando amplos poderes aos seus titulares;
- 4.2.1 O **Contrato Social** da licitante DEVERÁ ser apresentado em original, ou por qualquer processo de cópia devidamente autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração no ato do credenciamento dos representantes, ou publicação em órgão da imprensa oficial;
- 4.2.2 Em se tratando de procuração, deverá ser apresentada com firma reconhecida, no original ou cópia autenticada;
- 4.2.3 Em se tratando de carta de credenciamento, deverá ser apresentada no original, com firma reconhecida ou firmada por duas testemunhas devidamente qualificadas (nome, R.G. e endereço);
- 4.2.4 Em qualquer caso, somente será admitida a presença de um único representante de cada Licitante perante a Comissão Especial de Licitação;
- 4.2.5 Os Contratos Sociais, procurações ou cartas credenciais serão apresentados à Comissão Especial de Licitação, em separado do envelope de Habilitação (envelope nº 01), que os examinará no ato do CREDENCIAMENTO DOS



- REPRESENTANTES, no início da Sessão de Abertura, acompanhados de originais e cópia autenticada da cédula de identidade do diretor ou sócio da empresa, do procurador ou representante credenciado;
- 4.2.6 Os documentos de credenciamento referidos nos subitem 4.2.5 serão retidos pela Comissão Especial de Licitação e juntados ao processo, salvo a original da cédula de identidade, que será devolvida imediatamente após registro de sua numeração;
- 4.2.7 Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatária, exceto como ouvinte;
- 4.2.8 As pessoas que não comprovarem possuir poderes para representação legal das licitantes somente poderão participar da sessão como ouvinte.
- 4.3 Durante os trabalhos só será permitida a manifestação de representantes legais ou credenciados das licitantes, que constará em Ata.
- 4.4 Abertos os Envelopes nº. 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, a Comissão Especial de Licitação e os representantes presentes rubricarão, no ato, a documentação apresentada.
- 4.5 A Comissão Especial de Licitação examinará a documentação apresentada e decidirá sobre a habilitação ou inhabilitação das licitantes, dando-lhes ciência do resultado posteriormente.
- 4.6 Serão preliminarmente inhabilitados as licitantes que apresentarem DOCUMENTAÇÃO INCOMPLETA OU COM BORRÕES, RASURAS, ENTRELINHAS, OMISSÕES OU CANCELAMENTOS EM PARTES ESSENCIAIS, SEM A DEVIDA RESSALVA.
- 4.7 Ocorrendo desistência expressa da interposição de recurso à Habilitação por parte dos representantes legais ou credenciados presentes e estando presentes todas as empresas participantes, a Comissão Especial de Licitação registrará o fato em Ata, e procederá a abertura dos Envelopes nº. 02 – PROPOSTAS DE PREÇOS, dos participantes habilitados ou designará sessão específica para este fim.
- 4.8 Não ocorrendo desistência expressa da interposição de recursos na fase Habilitação, a Comissão Especial de Licitação encerrará a sessão, cientificando às licitantes do prazo para a interposição de recursos.
- 4.8.1 O conteúdo dos envelopes nº 01, abertos, será juntado ao processo administrativo e os envelopes nº 02, fechados, ficarão sob custódia da Comissão Especial de Licitação, devidamente rubricados pela Comissão e pelos representantes legais ou credenciados presentes, até a abertura em outro ato público.
- 4.9 Após comunicação ATRAVÉS DO E-MAIL CADASTRADO NO SITE WWW.COMPRASGOVERNAMENTAIS.GOV.BR, que é o site oficial indicado para o download deste edital, serão abertos em sessão pública os Envelopes nº



02 – PROPOSTA DE PREÇOS, das licitantes habilitadas, cujo conteúdo será rubricado pela Comissão Especial de Licitação e pelos representantes credenciados, sendo lavrada ata da sessão.

4.10 Os Envelopes não abertos de acordo com o subitem anterior serão retidos intactos pela Comissão Especial de Licitação até a homologação e adjudicação da presente licitação ao 1º classificado.

4.10.1 Os envelopes contendo as propostas das empresas inabilitadas ficarão à disposição destas empresas pelo período de 10 (dez) dias úteis, contados do encerramento da licitação, após o que serão destruídos pela Comissão Especial de Licitação.

4.11 A Comissão Especial de Licitação examinará e fará a análise e avaliação das propostas de preços, nos termos do item 12 - DO JULGAMENTO deste Edital, e classificará as propostas dando ciência do resultado às empresas participantes.

4.12 O endereço para a entrega dos envelopes é:

4.13 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE – *Campus de Sobral* – Auditório, situada na Av. Dr. Guarani, 317 – Bairro Derby Clube, na cidade de Sobral-CE – CEP: 62.042-030 – Comissão Especial de Licitação – Fone: (88) 3112-8112.

4.14 Não havendo expediente na data marcada, a sessão de abertura realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente, na mesma hora e local, salvo por motivo de força maior, ou qualquer outro fator ou fato imprevisível e/ou relevante.

4.15 Os envelopes de documentação e proposta recebidos na Entidade de Licitação após a data e horário fixado no presente Edital, serão devolvidos, ainda fechados, aos respectivos remetentes.

4.16 A licitante que pretender obter **ESCLARECIMENTOS** sobre este Edital DEVERÁ solicitá-los para recebimento dentro do prazo de até **03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS** antes da data estabelecida para a apresentação das propostas, com remessa por escrito, por meio de carta ou fax enviado ao endereço acima, ou por meio eletrônico através do e-mail **compras.sobral@gmail.com**. A Entidade de Licitação responderá por escrito às solicitações de esclarecimentos recebidas tempestivamente e encaminhará cópias das respostas, incluindo as perguntas, sem identificar sua origem, a todos que já tenham retirado ou venham a retirar o Edital.

5 DA REPRESENTAÇÃO LEGAL

5.1 As empresas interessadas poderão estar presentes por meio de um representante legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que o mesmo exiba, no ato da entrega dos envelopes, documento que o identifique como representante da licitante, caso contrário, ficará impedido de manifestar-se e/ou responder pela empresa.

5.2 Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma Licitante.

6 DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 01

6.1 Os documentos relativos à habilitação serão entregues à Comissão Especial de Licitação, no dia, horário e local determinados nos subitens 4.1. e 4.1.1. deste Edital, em envelope devidamente fechado, contendo externamente os seguintes dizeres:

**À COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº. 01/2016
PERMISSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO DESTINADO AO FUNCIONAMENTO DO
RESTAURANTE ACADÊMICO DO IFCE CAMPUS DE SOBRAL
ENVELOPE Nº. 01 – HABILITAÇÃO**

6.2 O envelope nº 1(um) deverá conter em original ou em qualquer processo de cópia, devidamente autenticada por Cartório competente, por servidor da Administração no ato da apresentação dos documentos, ou ainda por publicação em Órgão de Imprensa Oficial.

7 DAS CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 01)

7.1 Para se habilitarem a presente Concorrência Pública, os interessados deverão apresentar, através de seus representantes, no local, data e horário indicado no ENVELOPE Nº 01, os documentos a seguir relacionados:

7.1.1 A documentação relativa à **HABILITAÇÃO JURÍDICA** consistirá em:

7.1.1.1 Cédula de identidade;

7.1.1.2 Registro comercial, no caso de empresa individual;

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

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

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

7.1.2 A documentação relativa à **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA** consistirá em:

7.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

- 7.1.2.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.1.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 7.1.2.4 Comprovante de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- 8.1.2.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 7.1.3 A documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** consistirá em:
- 7.1.3.1 Registro do licitante no órgão de vigilância sanitária;
- 7.1.3.2 Comprovação através de atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre ter executado serviços de fornecimento de alimentação humana compatível com as especificações estabelecidas nesta licitação, de pelo menos 500 (quinhentas) refeições/dia;
- 7.1.3.2.1 Experiência mínima de 3 (três) anos na prestação de serviços de fornecimento de alimentação humana, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura deste certame;
- 8.1.3.2.2 Para comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados;
- 7.1.3.3 Declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- 7.1.3.4 Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal e Lei nº 9.854/99, nos termos do modelo constante do Anexo VI deste Edital;
- 7.1.3.5 Declaração de que até a presente data não existem fatos impeditivos, comprometendo-se em não tê-los, para sua habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, conforme regulamentação constante da IN/MARE nº 05/95, nos termos do modelo constante do Anexo V deste Edital, assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o número da identidade do declarante;
- 7.1.3.6 Comprovação de Registro da empresa junto à entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição - CRN) da unidade federativa da empresa participante e comprovação de regularidade com este órgão, na data de apresentação da proposta;



7.1.3.7 Comprovação de que possui em seu quadro, profissional de nível superior em Nutrição devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de fornecimento compatível em características, quantidades e prazos com o objeto presentemente em questão. O profissional ora referido deverá participar da execução do objeto do presente Edital, admitindo-se a sua substituição por profissionais de experiência equivalente devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas;

7.1.4 A documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** consistirá em:

7.1.4.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

7.1.4.2 No caso de sociedade por ações, o balanço deverá ser acompanhado da publicação em jornal oficial, em jornal de grande circulação e do registro na Junta Comercial;

7.1.4.3 No caso das demais sociedades empresariais, o balanço deverá ser acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário – estes termos devidamente registrados na Junta Comercial – constando ainda, no balanço, o número do Livro Diário e das folhas nos quais se acha transcrito ou a autenticação da Junta Comercial, devendo tanto o balanço quanto os termos ser assinados por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa;

7.1.4.4 No caso de sociedade Civil, o balanço patrimonial deverá ser inscrito no Cartório de Registro Civil assinado por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da instituição, atendendo aos índices estabelecidos neste instrumento convocatório;

7.1.4.5 No caso de empresa recém-constituída (há menos de 01 ano), deverá ser apresentado o balanço de abertura devidamente registrados na Junta Comercial, devendo ser assinado por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa;

7.1.4.6 Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de Execução Patrimonial, conforme o caso, emitida dentro do prazo de validade expresso na própria certidão, ou, na omissão desta, com data de emissão de até 90 (noventa) dias anteriores à data de abertura desta licitação, mesmo que apresentem alguma restrição;

7.2 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos referentes à HABILITAÇÃO JURÍDICA, REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA e a QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA, desde que estejam com o



Cadastrado Parcial Regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF. Neste caso, deverá apresentar, dentro do envelope Documentação, DECLARAÇÃO de que a autenticidade/validade dos documentos exigidos nas condições estabelecidas nos itens 8.1.1, 8.1.2 e 8.1.4 deverão ser confirmadas mediante consulta junto ao SICAF, nos termos do modelo constante do Anexo IX deste Edital.

7.3 Os documentos referentes à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (item 8.1.3), devem ser apresentados no envelope 01, por todas as empresas participantes, cadastradas ou não no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

7.4 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

7.5 Para as licitantes cadastradas no SICAF que, por ocasião da consulta, apresentem documentos com prazo de validade expirado no ato da habilitação, não será permitida a regularização junto à CEL. A regularização deve ser providenciada em conformidade com o que estabelece o item 3.7 da IN MARE nº 05/95, ou seja, dentro do prazo estabelecido e junto à Unidade Cadastradora que a habilitou no SICAF, ressalvando-se unicamente as hipóteses em que restar comprovado:

7.5.1 que a entrega dos respectivos documentos junto à Unidade Cadastradora, caracterizada exclusivamente pelo Recibo de Solicitação de Serviço, foi feita no prazo regulamentar; ou

7.5.2 que a regularização não se efetivou em função de greve, calamidade pública, fato de natureza grave ou problema com linha de transmissão de dados que inviabilize o acesso ao sistema.

7.6 Deverá a licitante comprovar a boa situação financeira da empresa por meio de **atestado** assinado por profissional legalmente habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, da sede ou filial da licitante, demonstrando que a empresa apresenta Índice de Liquidez Geral (LG) maior ou igual a 1,50; Solvência Geral (SG) maior ou igual a 1,00; Liquidez Corrente (LC) maior ou igual a 1,10; Índice de Endividamento Total (ET) igual ou menor que 0,35; Índice de Imobilização do Capital Próprio igual ou menor a 0,40, assim estabelecido:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

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



$$ET = \frac{\text{Exigível Total}}{\text{Ativo Total}}$$

$$ICP = \frac{\text{Ativo Permanente}}{\text{Patrimônio Líquido}}$$

7.7 Adicionalmente, as licitantes PODERÃO apresentar comprovação de **VISTORIA** no local onde serão executados os serviços, declarando que a licitante tem pleno conhecimento das condições do imóvel e de todos os elementos técnicos fornecidos pelo IFCE *Campus* de Sobral, necessários ao cumprimento da obrigação do objeto da licitação, conforme detalhamento no item 19(dezenove) deste Edital e modelo constante do Anexo VIII;

7.8 A licitante vencedora deverá manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e de qualificação exigidas nesta licitação.

7.9 Serão inabilitadas as licitantes:

7.9.1 cujo cadastro junto ao SICAF, por ocasião da consulta, apresente-se na condição de “inativo”;

7.9.2 que apresentarem documentação incompleta, não atenderem às condições deste Edital ou hajam sido declaradas inidôneas por qualquer órgão público;

7.9.3 que apresentarem débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, com base na Lei 12.440/2011;

7.9.4 que apresentarem registros impeditivos de Contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas/CGU, com fulcro no art. 97, caput e parágrafo único da lei 8.666/93, consoante o determinado pelo acórdão 1793/2011 do TCU – Plenário;

8.9.5. que apresentarem registros impeditivos de contratação por improbidade administrativa no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por ato de improbidade administrativa disponível no portal do CNJ, nos termos do art. 97, parágrafo único, da lei 8.666/93, consoante o determinado pelo acórdão 1793/2011 do TCU – Plenário.

8 ENVELOPE DE DOCUMENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1 A proposta deverá ser entregue até o **30/05/2016, às 10h00min** (horário de Brasília-DF) à Comissão Especial de Licitação, em envelope lacrado e separado do que contenha os documentos para habilitação, apresentando externamente os seguintes dizeres:



**À COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº. 01/2016
PERMISSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO DESTINADO AO FUNCIONAMENTO DO
RESTAURANTE ACADÊMICO DO IFCE CAMPUS DE SOBRAL
ENVELOPE Nº. 02 – PROPOSTA**

8.2 Na proposta deverá constar:

8.2.1 O nome, razão social, endereço da empresa e número do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

8.2.2 O prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de Abertura dos envelopes de Propostas de Preços, caso a mesma não contenha a validade esta será entendida como de 60 (sessenta) dias;

8.2.3 Carta Proposta da Licitante, de acordo com o modelo constante do Anexo III, indicando o valor global proposto, expresso em algarismos e por extenso, em moeda corrente brasileira, estando nele incluídas todas as despesas, inclusive com materiais e equipamentos, ferramentas, mão-de-obra, materiais, transportes, impostos, pró-labore, salários, carga e descarga, fretes e seguros, lucros, encargos sociais e todos os custos diretos e indiretos necessários à execução completa do objeto desta licitação;

8.2.4 Assinatura ou rubrica e numeração sequencial, da primeira à última folha, de modo identificar seu número exato;

8.3 Não se admitirá proposta que apresente valor global simbólico ou irrisório, de valor zero, excessivo ou manifestamente inexequível;

8.3.1 Consideram-se **MANIFESTAMENTE INEXEQUÍVEIS** as propostas cujos valores sejam inferiores a 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:

8.3.1.1 Média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor estimado pela Entidade de Licitação; ou

8.3.1.2 Valor estimado pela Entidade de Licitação.

8.3.2 Das Licitantes classificadas na forma do subitem anterior, cujo valor global da proposta for inferior a 80% (oitenta por cento) do menor valor a que se referem os subitens 7.3.1.1 e 7.3.1.2 será exigida, para a assinatura do contrato, prestação de garantia previstas no item 9, igual à diferença entre o valor resultante do subitem 7.3.1 e o valor da correspondente proposta.

8.4 Não se admitirá proposta que apresente valor global simbólico ou irrisório, de valor zero, excessivo ou manifestamente inexequível;

8.5 Nos preços cotados deverão estar inclusos os encargos sociais e trabalhistas, todos os equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessários ao desenvolvimento dos trabalhos, enfim, quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços (custos diretos).



8.6 As alterações contratuais, sob alegação de falhas ou omissões em qualquer das peças, orçamentos, plantas, especificações, memoriais e estudos técnicos preliminares do projeto não poderão ultrapassar no seu conjunto, a 10% (dez por cento) do valor total do contrato, computando-se esse percentual para verificação do limite do art. 65, § 1º, da Lei nº. 8.666/93, condição esta constante do contrato conforme inciso III, § 6º, art. 127 da Lei nº. 12.309/10.

8.6.1 A formação do preço dos eventuais aditivos contratuais, contará com orçamento específico detalhado em planilhas elaboradas pela Administração, mantendo-se a PROPORCIONALIDADE DA DIFERENÇA ENTRE O VALOR GLOBAL ESTIMADO PELO IFCE CAMPUS DE SOBRAL E O VALOR GLOBAL CONTRATADO, de acordo com inciso IV, § 6º, art. 127 da Lei nº. 12.309/10.

8.6.1.1 Para itens que já constem no contrato, os custos corresponderão àqueles já contratados.

8.7 Erros formais presentes na proposta, desde que não prejudiquem a análise do preço global, de acordo com as normas pertinentes, poderão ser sanados por meio de diligências por parte da Comissão Especial de Licitação.

8.8 Os percentuais de PIS e COFINS cotados por empresas eventualmente tributadas pelo REGIME DA INCIDÊNCIA NÃO CUMULATIVA devem ser apresentados na licitação de acordo com o percentual de aproveitamento de crédito dos últimos 12 (doze) meses, comprovados por meio da apresentação do Demonstrativo de Contribuições Sociais – DACON.

8.9 Apresentar a **Declaração de Elaboração Independente de Proposta**, conforme regulamentação constante da Instrução Normativa nº 2, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do MPOG, de 16 de setembro de 2009, nos termos do modelo constante do Anexo VII deste Edital, que deverá ser enviada juntamente com a proposta de preços.

9 DO PROCEDIMENTO

9.1 Os trabalhos da Comissão Especial de Licitação, na reunião de abertura, obedecerão aos trâmites abaixo estabelecidos:

9.1.1 No local, dia e hora previstos no presente Edital, a Comissão abrirá os envelopes contendo a documentação de habilitação (envelope nº. 01), os quais serão abertos em sessão pública perante os representantes das licitantes, recolhendo os envelopes com as propostas (envelope nº. 2), que poderão ser abertos imediatamente após a fase de habilitação, desde que haja renúncia expressa ao direito de interpor recurso por parte de todas as licitantes, devidamente registrada em ata;

9.1.2 Será lavrada ata circunstanciada da reunião, onde constarão todas as ocorrências, assinada pelos membros da Comissão Especial de Licitação e pelas licitantes que participarem da sessão pública;



- 9.2 As decisões quanto à habilitação e classificação de propostas serão publicadas no Diário Oficial da União;
- 9.3 A Comissão desclassificará as propostas que não contiverem as informações requeridas no item 07(sete) e seus subitens, ou que contrariarem este Edital.
- 9.4 Quando todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas a Entidade de Licitação poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas das causas que determinaram a inabilitação ou a desclassificação.
- 9.5 A critério da Comissão Especial de Licitação, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

10 DA GARANTIA

- 10.1 A licitante vencedora prestará Garantia de Execução, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, conforme previsto no “caput” e § 1º do art. 56 do Estatuto Federal Licitatório nº. 8.666/93;
- 10.2 Caso a Licitante vencedora preste garantia por meio de fiança bancária deverá utilizar o modelo constante do Anexo IV;
- 10.3 Caução em dinheiro (moeda corrente e/ou cheque) ou títulos da dívida pública deverá ser depositada em conta e banco informado pela Coordenadoria de Execução Financeira do IFCE – Campus de Sobral, por meio dos telefones (88) 3112-8100/8111 – Sr. Flávio Melo;
- 10.4 Caução em fiança bancária ou seguro - garantia deverá ser entregue conforme instruções da Coordenadoria de Execução Financeira do IFCE – Campus de Sobral.
- 10.5 A Garantia de Execução será liberada e restituída à licitante no prazo de 10 (dez) dias do efetivo cumprimento das obrigações contratuais.

11 DO JULGAMENTO

- 11.1 Devido a relação existente entre a Permissão de Uso (receita) e o atendimento do Projeto “Bolsa Alimentação” (despesa), a outorga da permissão recairá àquela licitante que oferecer a MELHOR OFERTA, sendo aferida mediante a obtenção do menor índice/resultado, resultante da operação despesa menos receita;
- 11.2 O valor mínimo mensal admitido para a Permissão será de R\$ 5.291,88 (cinco mil, duzentos e noventa e um reais e oitenta e oito centavos) e o máximo para a



unidade da Refeição (Almoço/Jantar), será de R\$ 9,33 (nove reais e trinta e três centavos);

11.2.1 Como o IFCE *Campus* de Sobral não possui atualmente Contrato de Permissão de Uso de espaço físico para o funcionamento do Restaurante Acadêmico, para considerarmos o valor mensal do aluguel como parâmetro, o valor mínimo mensal estimado de R\$ 5.291,88 (cinco mil, duzentos e noventa e um reais e oitenta e oito centavos) foi fixado levando-se em consideração o valor médio do metro quadrado para locação de imóvel comercial na região. Inclusive o tamanho da área a ser cedida, em conjunto com outros fatores indicados no Parecer Técnico de Avaliação Mercadológica de Imóvel Comercial acostado às fls. 08 e 09, tais como localização do espaço físico em área muito requisitada para empreendimentos de serviços; bem como as excelentes condições de rede elétrica, hidráulica e sistema de ar condicionado, deram norte para o cálculo realizado.

11.3 O Vencedor da licitação será o licitante que obtiver o MENOR ÍNDICE (resultado), resultante da aplicação da seguinte formula:

$$Ir = (Vr * 22 * 700 * 9) - (Val * 10,5)$$

Onde:

$$Ir = \frac{\text{Índice}}{\text{Resultados}}$$

(Receita):

Vr = Valor unitário cotado pela licitante para a Refeição;

22 = Quantidade de dias úteis/mês;

700 = Quantidade estimativa de Refeições/dia;

9 = Período letivo: vigência do contrato (12 meses) menos o período de férias dos alunos (3 meses)(12 – 3 = 9 meses);

(Despesa):

Val= Valor mensal do aluguel proposto pela licitante; e,

10,5 = Período de 12 meses de pagamento da Permissão (9 meses com pagamento integral + 3 meses com abatimento de 50%).

11.3.1 Nos períodos de férias escolares e greve geral (de alunos e/ou servidores), será concedido à PERMISSONÁRIA 50% (cinquenta por cento) de desconto sobre o valor mensal do contrato;

11.3.2 Para o período de férias escolares será admitindo três meses durante o exercício (janeiro, fevereiro e julho);

11.3.3 Não estão inclusas nos valores do subitem 10.1.1.o rateio *pro rata* das despesas com manutenção, conservação, limpeza e vigilância do prédio, as quais deverão ser de responsabilidade do licitante;

11.3.4 As ofertas deverão ser cotadas na moeda corrente nacional.



11.4 Serão desclassificadas aquelas propostas que:

11.4.1 Apresentarem cotações com valor inferior ao mínimo para a Permissão de Uso ou superior ao máximo para a refeição tipo PF, estabelecidos neste Edital.

11.4.2 Contiverem cotação de objeto diverso daquele requerido nesta licitação;

11.4.3 Não atendam às exigências deste edital.

11.5 A decisão da Comissão somente será considerada definitiva após a homologação pelo Diretor Geral do IFCE Campus de Sobral;

11.6 O resultado desta Concorrência será publicado no Diário Oficial da União.

12 DOS RECURSOS

12.1 Dos atos praticados pela Entidade de Licitação poderá haver recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da intimação do ato ou da lavratura da ata, conforme o caso;

12.2 Os recursos contra a decisão de habilitação, inabilitação e julgamento das propostas terão efeito suspensivo. Nas hipóteses de recursos contra outros atos praticados pela Entidade de Licitação, caberá à autoridade competente, atribuir eficácia suspensiva ao recurso interposto, motivadamente e presentes razões de interesse público;

12.3 Na hipótese de recurso contra a decisão da Comissão, na fase de julgamento da habilitação, os envelopes contendo as propostas de preços permanecerão cerrados em invólucro que será rubricado por todos os presentes na reunião, para posterior abertura em data que será fixada pela Comissão Especial de Licitação, o que fará constar em ata;

12.4 Os recursos serão dirigidos ao Diretor Geral do IFCE Campus de Sobral, por intermédio da Comissão Especial de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou fazê-lo subir, devidamente informado;

12.5 Decididos os recursos eventualmente interpostos, o processo de Licitação será submetido ao Diretor Geral do IFCE Campus de Sobral, para que se proceda à devida adjudicação e consequente homologação.

13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Pela inexecução, total ou parcial, deste ajuste poderão, garantida a prévia defesa, ser aplicadas à PERMISSONÁRIA, segundo a extensão da falta cometida, as penalidades previstas nos incisos I, II, III e IV do art. 87 da Lei n. 8.666/93.



- 13.2 O descumprimento das obrigações estabelecidas neste Edital sujeitará à PERMISSONÁRIA a aplicação de multa de 0,5% (meio por cento) por ocorrência, incidente sobre o valor anual da permissão, até o limite de 10% (dez por cento), sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas no item 14.1;
- 13.3 A mora da PERMISSONÁRIA, quanto às suas obrigações contratuais, por período superior a 20 (vinte) dias, caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com a sanção “suspensão temporária do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com o PERMITENTE e rescisão do contrato”;
- 13.4 As penalidades acima previstas serão inscritas no Registro de Ocorrência do SICAF e só poderão ser relevadas na hipótese de ocorrência de fatos imprevisíveis, devidamente justificados e comprovados, a juízo do PERMITENTE;
- 13.5 O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14 DO CONTRATO E VIGÊNCIA

- 14.1 O contrato de permissão de uso terá vigência de 12(doze) meses, a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, com vantagens para a administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme Lei 8.666/93.
- 14.1.1 A vigência do contrato está em conformidade com o art. 57, inciso II, da Lei 8.666/93 e suas alterações, cujos recursos estarão garantidos no “Programa de Desenvolvimento da Educação Profissional e Tecnológica” e nas “Descentralizações de Créditos Orçamentários, os quais são definidos no Plano Plurianual – PPA 2016 – 2019 do Governo Federal, conforme disposto na Lei nº. 13.242, de 30/12/2015 (LDO) e Lei nº 13.255, de 14/01/2016 (LOA).
- 14.2 A licitante vencedora será chamada imediatamente para firmar o Contrato no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação, quando deverá indicar:
- 14.2.1 Nome, RG, CPF, endereço residencial, estado civil e nacionalidade do responsável pela assinatura do Contrato;
- 14.2.2 Número da conta corrente, da agência e do banco, em que será efetuado o pagamento;



- 14.3 Na hipótese da empresa vencedora se recusar a assinar o Contrato, a Entidade de Licitação convocará a segunda empresa classificada e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no item 12(doze), no que couber;
- 14.4 O presente Edital bem como a Proposta da Licitante integrarão o Contrato independentemente de transcrição.

15 DO PAGAMENTO E DA COMPENSAÇÃO

- 15.1 Os valores arrecadados com a Permissão de Uso do restaurante serão automaticamente transformados em orçamento da Assistência Estudantil (Custeio, 2994);
- 15.2 Após a emissão mensal de relatório, a Comissão de Fiscalização indicará o quantitativo de alunos atendidos e os seus respectivos valores, para que seja realizado compensação da diferença de subsídios com o valor mensal da Permissão de Uso, o restante será pago através de NF emitida pela empresa;
- 15.3 Caso o valor dos subsídios seja menor que o valor mensal da Permissão de Uso, será gerada pela administração a Guia de Recolhimento da União (GRU) referente ao valor da permissão restante;
- 15.4 O valor mensal do contrato da Permissão não poderá ser inferior à R\$ 5.291,88, com desconto de 50% nos meses de férias escolares (julho, janeiro e fevereiro), totalizando no mínimo para o prazo de 12 (doze) meses o montante de R\$ 55.564,74 (cinquenta e cinco mil, quinhentos e sessenta e quatro reais e setenta e quatro centavos);
- 15.4.1 Em caso de meses em que ocorrerem greves dos servidores públicos federais, também será concedido o desconto de 50% na mensalidade;
- 15.5 Em cada renovação anual do contrato o valor da Permissão do espaço físico será corrigido de acordo com o Índice Geral de Preços do Mercado - IGPM.
- 16.6. Em caso de visitas de autoridades, eventos institucionais ou outra ocasião extraordinária, o valor da refeição será pago integralmente aos comensais indicados pela Administração, nesse caso a empresa emitirá Nota Fiscal diferenciada.

16 DO PAGAMENTO

- 16.1 O prazo de pagamento da Nota Fiscal/Fatura discriminada será de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data em que os serviços forem atestados e da apresentação do comprovante de recolhimento de multas aplicadas, se for o caso, e dos encargos;
- 16.2 O vencimento referido acima ocorrerá sempre no último dia de cada mês;



16.3 Os preços em moeda corrente nacional serão fixos e irrevogáveis, durante 01 (um) ano ressalvado o disposto na alínea “d” do inciso II do art. 65 da lei nº 8.883/94;

16.3.1 O pagamento só será efetuado mediante apresentação do relatório mensal e da Guia de Recolhimento da União devidamente quitada, se for o caso.

17 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. As despesas com as contratações correrão à conta dos recursos garantidos pela Ação “Funcionamento da Educação Profissional” e no Programa “Desenvolvimento da Educação Profissional e Tecnológica” os quais são definidos no Plano Plurianual – PPA – 2015 – 2016 do Governo Federal, conforme disposto na Lei nº. 12.465, de 12/08/2011 (LDO) e Lei nº 12.595, de 19/01/2012 (LOA).

18 DA VISTORIA

19.1 A visita e inspeção do espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante Acadêmico é **facultativa** e está franqueada aos licitantes e tem por finalidade obter, para a utilização e exclusiva responsabilidade da proponente, toda a informação necessária à elaboração da proposta, tais como: as condições locais, quantidade e natureza dos trabalhos e outros dados que julgar necessário, inclusive possíveis intervenções a cargo da PERMISSÃOÁRIA;

19.2 Todos os custos associados à visita e à inspeção do local serão de inteira responsabilidade da licitante;

18.3 Não será admitida posterior modificação nos preços, prazos ou condições da proposta, sob alegação de insuficiência de dados e/ou informações sobre as condições do local;

18.4 Os participantes deverão ter pleno conhecimento dos elementos constantes no edital da Concorrência nº 01/2016, das condições gerais e particulares do objeto da licitação e do espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante Acadêmico, não podendo invocar quaisquer desconhecimentos como elemento impeditivo para a correta formulação da proposta e do integral cumprimento do contrato, apresentando Declaração de Pleno Conhecimento, conforme modelo constante no Anexo VIII;

18.5 A vistoria PODERÁ ser realizada por um dos sócios da empresa ou representante legal credenciado por Procuração, no prazo de até 24(vinte e quatro) horas antes da data de abertura da sessão pública;

18.5.1 A referida vistoria PODERÁ ser previamente agendada com os servidores Geraldo Eufrazio Martins Júnior ou Alex Lima Almeida, da Coordenação de



Infraestrutura do IFCE *Campus* de Sobral, por meio do telefone (88)3112.8118;

- 18.6 A não realização da vistoria não inabilita a empresa, mas a mesma terá que apresentar Declaração de Pleno Conhecimento, conforme modelo constante no Anexo VII;
- 19.7 Não será emitido Termo de Vistoria, pois a não realização da visita não inabilitará a licitante.

19 DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

- 19.1 Nos termos do art. 41 da Lei nº 8.666/1993, qualquer cidadão poderá impugnar os termos do presente Edital, por irregularidade, devendo protocolizar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de Habilitação, devendo a Comissão Especial de Licitação julgar e responder a impugnação em até 3 (três) dias úteis, a contar da data do seu recebimento;
- 19.2 Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital a licitante que não apontar as falhas ou irregularidades nele supostamente existentes até 2 (dois) dias úteis antes da abertura dos envelopes de Habilitação, ficando esclarecido que a intempestiva comunicação do suposto vício não poderá ser aproveitada a título de recurso;
- 19.3 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até a decisão proferida pela Comissão Especial de Licitação do IFCE – *Campus* de Sobral;
- 19.4 Se procedente e acolhida a impugnação do Edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame;
- 19.5 As consultas serão respondidas através do e-mail compras.sobral@gmail.com, que passarão a integrar o presente Edital, sendo a(s) mensagem (ns) acessível(eis) a todos os interessados;
- 19.6 No local mencionado no item anterior serão disponibilizadas, além das respostas, todas as informações que o Presidente da CEL julgar importantes, razão pela qual as empresas interessadas deverão consultá-lo frequentemente.

20 DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA

- 20.1 Fixar o preço da refeição por comensal incluindo o fornecimento de uma sobremesa (fruta ou doce), suco de fruta, café, chá, açúcar e adoçante;
- 20.2 Credenciar, por escrito, junto ao IFCE *Campus* de Sobral, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;



- 20.3 Realizar vistoria com a comissão de fiscalização para receber as instalações e equipamentos do Restaurante Acadêmico, responsabilizando-se por quaisquer intervenções ou adaptações necessárias ao perfeito funcionamento do Restaurante, declarando esta condição em termo próprio;
- 20.4 Adquirir gêneros e materiais (alimentos, bebidas, descartáveis, produtos de limpeza, entre outros) com padrão de qualidade embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde;
- 20.5 Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pela entrada destinada para recebimento dos mesmos do Restaurante Acadêmico;
- 20.6 Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do Restaurante Acadêmico e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços e cardápio da semana, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz em tamanho mínimo de 60cm x 60cm;
- 20.7 Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração;
- 20.8 Disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido;
- 20.9 Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- 20.10 Os cardápios diários deverão ser elaborados semanalmente pela nutricionista da empresa em comum acordo com a nutricionista do IFCE Campus de Sobral para aprovação prévia e divulgação interna;
- 20.11 Disponibilizar, para o *Self-Service* em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o comensal possa ser servido conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;
- 20.12 Caso haja algum imprevisto, e seja necessário alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 12 (doze) horas antes da abertura do Restaurante Acadêmico. Deverá também ser afixada em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;
- 20.13 Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para pratos futuros, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados;
- 20.14 Preferir o uso de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), evitando o uso de condimentos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese ou preparações feitas com ovos



crus, bem como o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios;

- 20.15 Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, evitando a emissão de vale-troco;
- 20.16 Utilizar toalhas de papel de ótima qualidade para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis devem ser instalados nos diversos setores da cozinha, acima das pias e áreas afins;
- 20.17 Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;
- 20.18 Dispor quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades no Restaurante Acadêmico, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 20.19 No início da vigência do contrato, fornecer uniforme e EPI de acordo com a função a ser desempenhada aos seus empregados quando nas dependências do IFCE Campus de Sobral.
- 20.20 Os funcionários da empresa deverão atender ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando uniforme devidamente limpo, de cor clara e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, apresentando-se sem bigode, barbeados, unhas aparadas e cabelos protegidos, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.
- 20.21 Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 20.22 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo IFCE Campus de Sobral, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;
- 20.23 Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;



- 20.24 Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;
- 20.25 Respeitar as normas e procedimentos do IFCE Campus de Sobral, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências do Restaurante Acadêmico, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;
- 20.26 Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca (*Self Service*), bandejas, talheres de metal, todos que deverão ser higienizados, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para sucos, café e chá;
- 20.27 Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização, bem como talheres que não estejam em perfeitas condições;
- 20.28 Assinar recibo relativo a todo o material disponibilizado pelo IFCE Campus de Sobral: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminação do inventário, elaborado pelo IFCE Campus de Sobral, além de sua manutenção e entrega conforme recebido;
- 20.29 Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição e/ou reparo de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser extraviado, danificado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e a quantidade do material inicialmente disponibilizado pelo IFCE Campus de Sobral, no prazo máximo de 30 dias úteis, sem ônus para o IFCE Campus de Sobral, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá ao IFCE Campus de Sobral;
- 20.30 Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos que deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.
- 21.30.1 A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal;
- 20.31 A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar à comissão de fiscalização do IFCE Campus de Sobral, cronograma anual das manutenções específico de cada equipamento;
- 20.32 Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições;



- 20.33 Utilizar as instalações fornecidas pelo IFCE Campus de Sobral, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção, esta sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação do IFCE;
- 20.34 Higienizar o reservatório de água, arquivando-se os originais dos registros de operação e a documentação, disponibilizando esse material para o IFCE Campus de Sobral;
- 20.35 Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados, devendo-se obedecer à legislação vigente relativa às boas práticas de fabricação (BPF);
- 20.36 Arcar com a manutenção preventiva e corretiva do sistema de gás, bem como as despesas de consumo, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- 20.37 Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas da fiscalização do IFCE Campus de Sobral;
- 20.38 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;
- 20.39 Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações do Restaurante Acadêmico;
- 20.40 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o IFCE Campus de Sobral do resultado das inspeções;
- 20.41 Atender, prioritariamente, os alunos, servidores e funcionários terceirizados do IFCE, oferecendo aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;
- 20.42 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 20.43 Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósito, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização;
- 20.44 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços e aprovados pela legislação vigente, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;



- 20.45 Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 20.46 Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e organização, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Armazenar os alimentos em caixas monoblocos, paletes, estrados de material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 20.47 Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde não tiverem câmaras frigoríficas e sempre que se fizer necessário;
- 20.48 Prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde os alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local;
- 20.49 Realizar dedetização e desratização a cada 90 (noventa) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela fiscalização do IFCE Campus de Sobral;
- 20.50 Coletar, diariamente, amostras de peso mínimo de 100g de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas e mantidas sob refrigeração ou sob congelamento, arcando com os custos das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas efetuadas em amostras coletadas no Restaurante Acadêmico, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;
- 20.51 Realizar periodicamente, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;
- 20.52 Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir de ocorrência verificada pela Fiscalização do Contrato;
- 20.53 Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;
- 20.54 Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do IFCE Campus de Sobral, assim como considerar terminantemente proibida a execução e comercialização de alimentos que não sejam para consumo dos



alunos, servidores do IFCE e público externo a ser definido pelo IFCE – *Campus de Sobral*;

- 20.55 Manter sob rigoroso processo de higienização, as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;
- 20.56 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização do IFCE Campus de Sobral, sem condições de serem consumidos;
- 20.57 Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do IFCE Campus de Sobral, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- 20.58 Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do IFCE Campus de Sobral, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- 20.59 Apresentar ao IFCE Campus de Sobral, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço, o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) e os procedimentos operacionais padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço, nos termos da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);
- 20.60 Responsabilizar-se pela organização e controle da entrada do comensal no Restaurante Acadêmico, bem como arranjo físico interno, mantendo um ambiente tranquilo para a realização das refeições;
- 20.61 Possuir, na data de início dos serviços, um (a) nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN). Tal nutricionista terá uma carga horária de 20 horas semanais obedecendo 04 horas diárias, de 2ª a 6ª feira;
- 20.62 Informar a procedência dos fornecedores dos alimentos adquiridos para a composição dos pratos para a nutricionista do IFCE Campus de Sobral, ressaltando que os fornecedores devem ser habilitados junto aos órgãos de fiscalização para a produção;
- 20.63 Deverá apresentar o cardápio com variedade nos alimentos, nas combinações, nas preparações, nos temperos, de cores, formas, cortes, técnicas de preparo e apresentação e/ou decoração, ou seja, evitar a monotonia, o cardápio repetitivo e sem alterações;
- 20.64 Disponibilizar diariamente opções de cardápios convencional e do tipo vegetariano, bem como cardápios para fins especiais, respeitando as questões de saúde e restrição alimentar;
- 21.64.1. Em caso de usuários com restrição alimentar, a empresa deverá apresentar opções de cardápio diferenciadas, neste caso, o IFCE – Campus de Sobral fará a comunicação à CONTRATADA;



- 20.65 Permitir a fiscalização e acompanhamento da Comissão designada pelo IFCE Campus de Sobral;
- 20.66 Permitir livre acesso diário da nutricionista do IFCE Campus de Sobral e demais membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização;
- 20.67 Responsabilizar-se pelas obrigações trabalhistas de seus empregados;
- 20.68 A empresa manterá, durante a execução do contrato, um quantitativo mínimo de 04 (quatro) alunos do IFCE – Campus de Sobral como estagiários, tendo em vista que a CONTRATANTE ministra o Curso de Tecnologia em Alimentos e os Cursos Técnicos em Panificação e Agroindústria, além de outros cursos em áreas afins;
- 21.68.1. Em caso de estágio curricular, a empresa não terá a obrigatoriedade de pagamento de bolsa aos alunos;
- 21.68.2. Em Caso de estágio Extracurricular, a empresa ficará com o ônus do pagamento de bolsa aos estagiários;
- 20.69 Responsabilizar-se pela entrega mensal do relatório sobre a quantidade de refeições servidas, comprovadas com relatório emitido pelo sistema informatizado;
- 20.70 Manter os utensílios (talheres, pratos, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos comensais durante todo o período de distribuição;
- 20.71 Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;
- 20.72 Informar a fiscalização do contrato, qualquer eventual problema com o controle de acesso informatizado do Restaurante Acadêmico.
- 20.73 Operar o controle de acesso em modo manual, quando autorizado pela fiscalização do contrato;
- 20.74 Pagar a Guia de Recolhimento da União (GRU), quando for necessário, referente ao valor da permissão do espaço pelo IFCE.
- 20.75 Enviar para a fiscalização, juntamente com GRU devidamente quitada (quando for o caso), os seguintes documentos para efetivação do pagamento:
- 20.75.1 Relatório mensal informando o quantitativo de alunos atendidos pelo programa de subsídios para refeições;
- 20.75.2 Nota Fiscal mensal referente ao quantitativo informado no relatório;
- 20.75.3 A Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social dos funcionários (GFIP);
- 20.76 Fornecer todos os Equipamentos, Utensílios e Materiais de Consumo necessários ao perfeito funcionamento do Restaurante Acadêmico;



- 20.77 Fornecer todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;
- 20.78 Repassar mensalmente via GRU, os valores correspondentes ao gasto com água e energia, após leitura do fiscal do contrato em medidor próprio.
- 21.79 Emitir Nota Fiscal diferenciada para as refeições fornecidas no caso de visitas de autoridades, eventos institucionais ou outra ocasião extraordinária previamente comunicadas pela Administração.

21 DAS OBRIGAÇÕES DO PERMITENTE

- 21.1 Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços prestados;
- 21.2 Proporcionar todas as facilidades para que a empresa possa desempenhar seus serviços, dentro das normas da futura Permissão, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa;
- 21.3 Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste edital, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;
- 21.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de uma Comissão que será designada pela Direção Geral do IFCE Campus de Sobral, especialmente designada que anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;
- 21.5 Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa;
- 21.6 Verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos, do ambiente e de todas as instalações onde são preparados os alimentos, bem como dos funcionários;
- 21.7 Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da empresa;
- 21.8 Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejam sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;
- 21.9 Designar servidor, para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;
- 21.10 Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

21.11 Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;

21.12 Realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do Restaurante Acadêmico, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão do contrato;

21.13 O funcionamento do Restaurante Acadêmico aos sábados, domingos e feriados, bem como em horário não definido neste edital, será comunicado pelo IFCE Campus de Sobral a PERMISSONÁRIA, com antecedência mínima de 48 horas (quarenta e oito horas), para que a mesma funcione com os serviços contratados e solicitados.

22.14 Comunicar previamente à PERMISSONÁRIA em caso de visitas de autoridades, eventos institucionais ou outra ocasião extraordinária cuja refeição será paga integralmente pela Administração através de Nota Fiscal diferenciada.

21.14 Será disponibilizado pela contratante os seguintes equipamentos:

Item	Equipamento	Quantidade
Mobiliário		
01	Mesa de 08(oito) lugares, para refeitório, com tampo em MDF, medindo 2,40m de comprimento, 80cm de largura e 75cm de altura, com bancos individuais escamoteáveis, de assento redondo de 36cm de diâmetro, estrutura em aço tubular industrial de 50x30mm.	30
02	Estante de aço desmontável com 05 prateleiras, capacidade por plano de 250kg, tratada com pintura anticorrosiva.	20
03	Estante em aço inoxidável com 4 planos perfurados; com altura regulável. Capacidade de 250 kg por plano.	09
04	Armário em aço inoxidável, provido de 02 (duas) prateleiras internas executadas no mesmo material. Com 02 (duas) portas de correr, com fechadura e chaves individuais para cada porta. Dimensões: 1000x350x900mm	01
05	Mesa lisa de encosto, com borda dupla para a contenção de grãos, provida de duas aberturas no tampo, sendo uma circular de 180mm e outra retangular de 300x700mm. Construída em chapa de aço inoxidável Dimensões 1500x700x850mm.	01
06	Mesa em aço inoxidável lisa com furo para despejo de grãos com ressalto p/ contenção de líquidos, espelho posterior em toda extensão de parede no tamanho de 100 mm, provida de duas aberturas no tampo, sendo uma circular de 180mm e outra retangular de 300x700mm. Dimensões:1800x800x900mm	01
07	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1250 X 800 X 900 mm.	05
08	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 3000 X 600 X 900 mm.	01
09	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1200 X 600 X 900 mm.	01
10	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 2000 X 600 X 900 mm.	02
11	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1500 X 600 X 900 mm.	01
12	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície	01
IFCE - Campus de Sobral – Comissão Especial de Licitação – e-mail: compras.sobral@gmail.com Av. Dr. Guarani – Bairro Derby Clube – Sobral – CE Sítio: www.ifce.edu.br/sobral . Tel: (88) 3112-8100/(88) 3112-8112		
		31

	inferior Dimensões: 1800 X 600 X 900 mm.	
13	Prateleiras superior lisa em aço inoxidável, com espelho de encosto de 100mm na parte posterior. Dimensões: 2000x300mm	03
14	Prateleiras superior lisa em aço inoxidável, com espelho de encosto de 100mm na parte posterior. Dimensões: 3000x300mm	01
15	Lavatório automático para mãos em aço inox com acionamento através de pedal. Dimensões: 500x500x850mm.	03
16	Armário executado em aço inoxidável, provido de 04 prateleiras internas executadas no mesmo material, corpo estruturado através de dobras mecânicas, 02 portas de abrir providas de trinco puxadores e fechadura. Pés tubulares com sapatas de nivelamento embutidas. Dimensões: 1000x510x150mm.	01
17	Módulo para pratos, bandejas e talheres confeccionado em chapa de aço inoxidável com uma prateleira interna e tampo superior com recorte para encaixe de 03 recipientes gastronorms 1/4 x 100 mm para talheres. Acompanha as GN's. Dimensões: 2000 x 700 x 850 mm.	03
18	Módulo para distribuição de pães, talheres e bandejas totalmente em aço inox caixa para pães, caixa para recipientes GN 1/3 (talheres) e base de apoio para bandejas Pés em tubo de aço inox e sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 700x500x1500mm.	01
19	Mesa e caixa de decantação para descascador, construída inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Tampo com orifício de Ø100mm para passagem da tubulação de esgoto do descascador com colarinho de 20mm, estrutura em quadro de cantoneiras em perfil "U", pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, contraventamentos Ø25mm, caixa de coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfurada removível, confeccionado em aço inoxidável AISI-304, liga 18.8.	01
Balanças		
20	Balança plataforma com capacidade de pesagem 300kg com frações de 50g. Dimensões da plataforma 600x600mm.	02
21	Balança de cozinha em aço inoxidável, digital, capacidade 15 kg, graduação de 1g, elétrica.	02
Acessórios		
22	Catraca biométrica c/ cofre coletor	05
23	Catraca para portadores de necessidades especiais	01
24	Ducha pré-rinse de parede em aço inoxidável, com pré-lavagem, mola com regulagem, ducha extraível e bica móvel. Dimensões (altura x largura): 1,0 x 0,40m	01
25	Coifas em inox com filtros inerciais. Dimensões: 2,75m x 3,50m, compostas de: filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos, removíveis p/ limpeza, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/ limpeza e caixa coletora de gorduras. Com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contra-porcas. Sistema de Exaustão Mecânica: Dutos com Ø 400 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Tipo ilha.	01
26	Coifas em inox com filtros inerciais. Dimensões: 1,25m x 2,25m, compostas de: filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos, removíveis p/ limpeza, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/ limpeza e caixa coletora de gorduras. Com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contra-porcas. Sistema de Exaustão Mecânica: Dutos com Ø 400 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Tipo ilha.	01
27	Coifa em aço inoxidável, de encosto, sem filtro. Com calhas periféricas nas extremidades para captação de gorduras. Tendo ainda abertura para ligação dos dutos de exaustão forçada. Dimensões: 5000x1700x450mm. Com sistema de dutos para exaustão forçada com 14 metros de tubulação. A coifa está instalada a 2,10m do piso. Pé direito é de 4m.	01
28	Toalha para mesa em corano, 100% PVC com fundo de poliéster. Tamanho: medindo 2,40m de comprimento X 80cm de largura de cor branca e bordas verde limão com altura de 9 cm.	30
29	Toalha para mesa em tecido plástico cristal, 100% transparente, 100% impermeável,	30

	espessura de 0,30mm. Tamanho: medindo 2,40m de comprimento X 80cm de largura e borda com altura de 10cm.	
30	Almofadas redondas de 36cm de diâmetro em corano, 100% PVC com fundo de poliéster, com espessura D28 e altura de 4cm, cor verde limão, com abraçadeiras em náilon e fivelas de plástico na cor preta.	240
Lavadoras de louças		
31	Máquina de lavar louça, com capacidade mecânica de: 150 gavetas por hora; 2.600 pratos; 1.300 bandejas; 24.000 talheres; 3.700 copos por hora. Fases: Lavagem / Enxágue. Painel de comando ergonômico localizado no topo do equipamento. Dispositivo de segurança instalado em cada uma das portas de inspeção, que assegura a interrupção do processo de higienização quando forem abertas. Braços de lavagem exclusivos confeccionados em aço inoxidável, com bicos anti-entupimento e tampões de limpeza nas extremidades. Não requer ferramenta para removê-los. Auto timer de economia. Controladores de nível e temperatura. Dimensões: 1120x770x1790mm. Voltagem (V) trifásica: 220V.	01
32	Lavadora de louças industrial compacta, capacidade mecânica de 20 a 40 gavetas hora, em função da variação do ciclo de lavagem entre 1,5 a 3 minutos. Totalmente executada em aço inox. AISI 304, porta frontal; fechamento da porta por contato magnético; braços giratórios independentes, intercambiáveis e, antientupimento; temperatura de lavagem 50/60°C; temperatura de enxágue de 80°C; consumo de água 80 a 150 litros/hora; potência 7kwh; motor de lavagem 0,75 CV, e motor-bomba de enxágue de 0,25 CV; voltagem 220/60/1. Acompanha 02 gaveta lisa mod. P6200, 01 suporte para pratos, 04 gavetas com pinos para pratos e bandejas mod. P1700 e 16 copinhos modelo P6200c, 01 suporte com 500mm de altura para trabalho ergonômico. Dimensões: 600x592x900mm.	01
Carros		
33	Carro de transporte para almoxarifado em aço. Dimensões: 100x 100 x 100 cm.	01
34	Carro auxiliar 2 planos em aço inox, com rodízio, capacidade 300kg. Dimensões: 900x600x850mm.	05
35	Carro para transporte três planos com gradil construído em aço inoxidável com 04 rodízios, sendo 2 com freios, equipados com para choques emborrachados para a proteção de choque. Acabamento polido fosco. Capacidade 120Kg. Dimensões: 1100x630x1000mm	05
36	Carro coletor de lixo com tampa articulada e pedal, cap. 80L, c/ rodízios	20
37	Carro tanque em aço inoxidável. Capacidade: 270 litros. Com tampa em aço inox com puxador. Possui 04 rodízios de 4" revestidos de borracha, sendo 02 fixos e 02 giratórios traseiros, com freio.	02
38	Carro para degelo de carnes em aço inoxidável, capacidade de 285 litros, com registro de fecho rápido de 1 ½" de Ø para escoamento, com 4 rodízios, sendo dois fixos e dois giratórios com freio, alça de manobra em tubo inox. Dimensões: 860 x 575 x 895 mm.	01
39	Carro para lavagem e transporte de cereais. Capacidade de 90L. Dimensões 74x47x70cm. Recipiente basculante com cantos arredondados. Construção em aço inox com acabamento escovado. Quatro rodízios giratórios de 4" revestido de borracha termoplástica, sendo 2 freios. Alças fixadas por solda ao recipiente, chapa inox perfurada para escoar água.	02
40	Carro esqueleto para transporte de 20 bandejas em aço inoxidável, provido de 20(vinte) pares de cantoneiras fabricadas em chapa dobrada em aço inoxidável para encaixe das bandejas. Base dotada de 04 (quatro) rodízios de 4" com ferragens reforçadas e rodas revestidas em borracha, sendo dois fixos e dois giratórios com freios. Dimensões: 550 x 420 x 2100 mm.	01
Equipamentos		
41	Fogão de centro com 06 queimadores com comandos independentes em ambos os lados, em aço inoxidável. Dimensões 1350x1025x900mm.	01
42	Fritadeira elétrica capacidade 32 litros em aço inoxidável com termostato de ajuste de temperatura entre 80° a 200°C, 02 cestos para frituras, potência 17KW. Dimensões 450x1000x900.	02
43	Chapa a gás com queimadores direcionados ao fundo da chapa, registro para controlar a vazão da queima, gavetas coletora de resíduos e gorduras.	02
44	Banho Maria a gás próprio para receber GN's 1/1 com profundidade de até 150mm, construído em aço inoxidável. Módulo inferior aberto com preteira inferior, junto a base, pés com sapatas de nivelamento em rosqueamento embutido.	02
45	Chapa a gás lisa em aço inoxidável, queimadores a gás de alto rendimento, duas zonas de aquecimento com comandos individuais, válvula solenoide com piloto para controle da temperatura, gaveta coletora de resíduos, pés com sapatas niveladoras	02

	com rosqueamento imbutido.	
46	Processador de alimentos com kit de 13 discos em aço inoxidável, sendo 02 de fatiar 3mm, 02 de fatiar 5mm, 01 de fatiar 10mm, 02 para cubos de 12mm, 02 para ralar de 2mm, 02 para palito 10mm, 02 desfiador quadrado 3mm. Capacidade de produção 250 kg/h. Dispositivo duplo de segurança magnético que desliga e freia o motor imediatamente. Rotação 375rpm. Potência 075hp/550w, 220v, monofásico.	01
47	Caldeirão com capacidade para 200 litros, em aço. Aquecimento a gás (GLP) com auto geração de vapor. Panela em aço inoxidável com fundo abaulado e cantos sanitários, dotados de escoamento através de válvula inox acionada tipo fecho rápido. Isolamento térmico através de lã especial. Aquecimento através de queimadores tubulares de aço inoxidável AISI 304 18/8. Registro industrial para gás com 03 graduações de chama. Acionamento automático através de válvula injetora. Estrutura de base, pés e torneira em aço inoxidável. Válvula de segurança com desaeração e quebra de vácuo. Tampa com pegador e dobradiças em aço inoxidável AISI 304 18/8.	01
48	Caldeirão com capacidade para 300 litros, em aço, escovado. Aquecimento a gás (GLP) com auto geração de vapor. Panela em aço inoxidável AISI 304 18/8, com fundo abaulado e cantos sanitários, dotados de escoamento através de válvula inox acionada tipo fecho rápido. Isolamento térmico através de lã especial. Aquecimento através de queimadores tubular de aço inoxidável AISI 304 18/8. Registro industrial para gás com 3 graduações de chama. Revestimento externo em aço inoxidável AISI 304 18/8, isento de arrebites. Acionamento automático através de válvula injetora. Estrutura de base, pés e torneira em aço inoxidável. Válvula de segurança com desaeração e quebra de vácuo. Tampa com pegador e dobradiças em aço inoxidável AISI 304 18/8.	02
49	Câmara Frigorífica para congelados. Área: 8,10m ²	01
50	Câmara Frigorífica para refrigerados. Área: 5,78m ²	01
51	Câmara Frigorífica para hortifruti. Área: 15,33m ² .	01
52	Câmara Frigorífica para lixo. Área: 4,20m ²	01
53	Ante-câmara. Área: 3,50m ²	01
54	Balcão de distribuição de alimentos aquecido em aço inoxidável, com 05(cinco) GN'S 1/1, Banho Maria executado em aço inoxidável, equipado com resistência elétrica blindada comandada por termostato automático. Dotado de esteira dupla em aço inoxidável para bandejas. Prateleira superior em vidro reto linear com espessura de 12 mm, com suporte em barra chata de aço inox, apoiado em montantes de tubo aço inoxidável. Dotado de gabinete executado em chapa de aço inoxidável. Acompanha recipientes gastronorms em aço inox com tampa com alça. Dimensão: 1,85 x 0,70 x 0,85 m.	02
55	Balcão de distribuição de alimentos refrigerado em aço inoxidável, com 04 GN'S 1/1. Tampão com furos para encaixe dos recipientes. Conjunto frigorífico composto de unidade condensadora, com controle automático de temperatura. Estrutura em tubo de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8. Dotado de esteira dupla em aço inoxidável. Acompanha GN'S em aço inox com tampa com alça. Dimensão: 1,50 x 0,70x 0,85 m.	02
56	Pass through aquecido em aço inoxidável. Dotado de prateleiras gradeadas, isolamento térmico em mantas de lã de vidro; aquecimento através de resistência elétrica comandada por termostato; portas em ambos os lados; estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI 304, com sapatas niveladoras em polipropileno. Equipado com 4 portas: duas na parte da frente e duas na parte traseira. Dimensão: 1.400x700x900mm.	02
57	Pass through em aço inox, refrigerado. Dotado de prateleiras gradeadas, isolamento térmico em poliuretano injetado. Equipado com 2 portas: uma na parte da frente e uma na parte traseira. Dimensão: 700x700x900mm.	02
58	Frigideira basculante, a gás, manual. Construída em aço inoxidável. Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; - Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; - Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado (gás); - Sistema piloto e acendimento externo (gás); - Acionamento manual da cuba basculante através de volante especial frontal com sistema de eixo (manual); - Pannel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; - Botão liga/desliga com iluminação (elétrico); - Manipulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; - Contraventamento tubular em aço inoxidável Ø1"; - Pés tubulares em aço inoxidável Ø1 ½" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon).	
59	Forno combinado elétrico em aço inox AISI 304, liga 18.8 nas partes internas e externas; capacidade mecânica p/ 20 GNs 1/1x65; produção mínima de 500 refeições/dia; pannel de controle digital programável com funções de tempo, temperatura, etc. necessários para definição da cocção automática do alimento ao	02

	ponto desejado; iluminação com lâmpada de halogênio resistente a choque térmico; porta reforçada, totalmente construída em aço inox e com vidro duplo; vaporização de 30°C a 280°C em calor seco ou combinado; sensor de núcleo com pontos de medição. Dimensões aproximadas: (L)880 X (P)800 X (A)1790 (mm); alimentação elétrica: 220V, monofásica, consumo aprox. de energia de 37 kW; entrada de água: R ¾" BSP e saída: 1" BSP (rosca externa) ou equivalente, sendo a tubulação resistente à temperatura de 100°C – 120°C; pressão da água em 2 BAR ou 150-600 hPa; entrada de água do umidificador e do resfriamento dos componentes de ¾" BSP ou equivalente; permite obtenção de dados HACCP através de interface USB; sistema de limpeza automática para o gerador de vapor; acompanha equipamento e utensílios para limpeza, como: pressurizador de água, filtro de água e dosador de detergentes; manual do equipamento em português.	
60	Liquidificador industrial basculante. Capacidade para 25 litros. Copo confeccionado em aço inoxidável. Sistema de descarga tipo basculante; hélice produzida em aço inox, 220V; Dimensões: 1.100x340x600mm. Sistema de centrifugação sem canaletas internas.	01
61	Cafeteira elétrica 2x25L. Corpo e depósito em aço Apresenta 03 torneiras: sendo uma para retirada da água que fica na caldeira, a segunda para servir o café e a terceira torneira para servir o alimento que desejar. Acompanha um coador de pano. Resistência tubular e termostato de bulbo regulável. Bojos em aço inoxidável 304. Resistências blindadas de alta performance. Torneiras para entrada e saída de água. Exclusiva torneira horizontal (ideal para leite). Acompanha vareta para limpeza das torneiras. Com 02(dois) reservatórios de 25 litros cada. Dimensões: 750 X 330 X 780 mm. Alimentação: 220V. Potência: 6.500 W.	01
62	Freezer vertical com 01 porta, corpo interno em aço inoxidável AISI 304. Corpo externo em aço inoxidável. Isolamento térmico em poliuretano injetado com 60 mm de espessura, evaporador com ar forçado, termocontrolador digital de temperatura, internamente equipado com 34 pares de cantoneiras em aço inox, e 06 grades padrão gn 1/1, em aço inoxidável. Gaxetas das portas escamoteáveis (sem utilização de rebites e/ou parafusos) magnéticas, volume interno 560L. capacidade para receber até 34 gn's 1/1-65 mm, compressor de 1/3 hp. gás ecológico a temperatura interna +2/+6c. Pés em nylon com sapatas de nivelamento com rosqueamento embutido. Dimensões 700x800x2050mm.	01
63	Liquidificador industrial capacidade 06 lts, copo em alumínio e cruzeta de trituração em aço inoxidável. 2/3cv, 220v, monofásico.	01
64	Freezer Vertical com 04 portas em aço inox. Temperatura de trabalho: -18 a -15°C. Controlador digital e degelo automático. Revestimento em aço inox 430 brilhante externo e galvanizado interno. Fechamento automático das portas. Resistência no quadro de portas. Isolamento em poliuretano injetado. Prateleiras reguláveis. Dimensões: 1220x670x2000mm. Capacidade: 900L. Tensão 220V.	02
Utensílios		
65	Gastronorm 1/1 com alças e com tampas	05

22 DO PRAZO DE INSTALAÇÃO

22.1 O prazo para a instalação e início das atividades, objeto dessa permissão, será de até 30 (trinta) dias, após a assinatura do contrato.

23 DA RESCISÃO DO CONTRATO DE PERMISSÃO DE USO

23.1 O contrato de permissão de uso poderá ser rescindido, por acordo entre as partes, mediante notificação expressa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, da data desejada para o encerramento, desde que haja conveniência para Administração, em conformidade com o art. 79, II, da Lei nº. 8.666/93, sem prejuízo dos procedimentos em andamento.

23.2 O referido contrato também poderá ser rescindido das seguintes formas:



23.2.1 unilateralmente, a juízo do PERMITENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78, da Lei nº. 8.666/93;

23.2.2 judicialmente, nos termos da legislação.

24 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1 De todas as reuniões realizadas serão lavradas atas circunstanciadas que mencionarão todas as propostas apresentadas, as reclamações e impugnações porventura feitas, bem como as demais ocorrências que interessem ao julgamento da Licitação.

24.2 As dúvidas que porventura surgirem durante as reuniões, serão, a juízo do Presidente da Comissão Especial de Licitação, resolvidas na presença dos licitantes ou deixadas para ulterior deliberação, devendo o fato, em ambos os casos, ser registrado em ata.

24.3 Fica estabelecido, também, que a Comissão Especial de Licitação poderá solicitar esclarecimentos e informações adicionais a quaisquer dos concorrentes, permanecendo a oferta inalterada.

24.4 O IFCE *Campus* de Sobral poderá, a qualquer tempo, antes da contratação, desqualificar ou desclassificar o licitante vencedor se vier a tomar conhecimento de fato ou circunstância que lhe desabone a idoneidade comercial ou capacidade financeira ou técnica, sem que caiba ao mesmo direito a qualquer indenização, como também revogar a licitação, no todo ou em parte, por interesse público ou anulá-la por ilegalidade de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do Art. 49 da Lei 8.666/93.

24.5 Compete exclusivamente à Comissão Especial de Licitação avaliar o mérito dos documentos e informações prestadas, bem como julgar a capacidade técnica, econômica e financeira de cada proponente, e a exequibilidade das propostas apresentadas.

24.6 A seu critério, a Comissão Especial de Licitação poderá relevar erros ou omissões formais que não impliquem inobservância do Edital, e/ou nem acarretem prejuízos para o objeto da licitação.

24.7 A participação na licitação implicará na aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital, da Minuta de Contrato e seus anexos, bem como, a observância dos regulamentos administrativos.

24.8 A presente licitação reger-se-á pelas normas contidas neste Edital e pelas disposições da legislação em vigor, em especial a Lei 8.666/93.



24.9 Para dirimir quaisquer dúvidas ou questões relacionadas à presente Concorrência, fica eleito o foro da Justiça Federal de Fortaleza, Seção Judiciária do Estado do Ceará, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Sobral/CE, 25 de abril de 2016.

Luiz Hernesto Araújo Dias
Presidente da Comissão Especial de Licitação
IFCE *Campus* de Sobral

De acordo

Eliano Vieira Pessoa
Diretor Geral
IFCE *Campus* de Sobral



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

**ANEXO I
PROJETO BÁSICO**

1 OBJETO

A presente licitação tem como objeto a seleção de pessoa jurídica para Permissão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante Acadêmico do Instituto Federal, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE Campus de Sobral, para a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições à comunidade deste Instituto, podendo se estender ao público externo, por interesse da Administração.

O espaço público, que será explorado mediante Permissão de Uso, compreende duas áreas principais: área de cozinha (totalmente revestida em cerâmica, com área de 408 m², compõe de: áreas de preparos, áreas de lavagem, área de cocção, áreas de guarda de alimentos, depósitos) e área destinada ao atendimento ao público (com área de 428 m², com piso industrial e paredes revestidas em pintura fosca, a compõem: área para servir, áreas para mesa, área de vendas de fichas e banheiros masculinos e femininos, com capacidade para 6 pessoas cada, além de 2 banheiros destinados à deficientes), perfazendo uma **área total de 836 m²**, conforme descrito no Parecer Técnico de Avaliação Mercadológica de imóvel Comercial acostado aos autos.

2 JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - *Campus* de Sobral é uma instituição responsável pela Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Ensino Superior. Na sociedade sobralense, o IFCE Campus de Sobral constitui-se uma referência em Educação Profissional e Tecnológica, principalmente no momento atual, em que o governo dá ênfase a essa Política Educacional, através do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica em todo o país, que tem como proposta a formação de profissionais para inserção no processo produtivo, na perspectiva de inclusão social das populações carentes. Diante disso, este Instituto torna-se um atrativo para pessoas, deste e de outros municípios, que buscam uma educação de qualidade.



O Campus de Sobral funciona três turnos. De acordo com a estrutura dos cursos da Educação Profissional e do Ensino Superior, alguns funcionam em dois turnos, o que exige a permanência dos alunos na Instituição nos referidos turnos. Há que se considerar que a maioria desses alunos mora em bairros distantes, ou até em outros municípios, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições. Além disso, muitos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário.

Dentro desse contexto, o IFCE – Campus de Sobral tem um papel fundamental dentro do desenvolvimento de políticas que mantenham o aluno dentro dos muros da Instituição, contribuindo com a melhor qualidade de sua formação, com a valorização da Escola em seu sentido amplo, e para o desenvolvimento do bem estar social, contribuindo para melhoria de vida não só na cidade de Sobral, como também para toda região Norte do Estado, a qual abrange.

O Programa Nacional de Assistência Estudantil- PNAES, conforme o decreto nº 7324 de julho de 2010, tem a finalidade de ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal, para que possam desenvolver plenamente seu curso técnico e/ou superior e obterem um bom desempenho curricular, minimizando o percentual de retenção e evasão dos discentes.

Por outro lado, muitos servidores, em decorrência do horário de trabalho e da distância de suas residências, necessitam permanecer na Instituição no horário do almoço ou do jantar. Essa ação contribui de forma direta para a permanência do servidor no interior do Estado.

Outro fator a ser destacado é que nos arredores deste órgão não existem Restaurantes que ofereçam preços acessíveis para a comunidade escolar.

A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para contratação dos serviços de Restaurante Acadêmico, visando a oferta de uma alimentação adequada e saudável de forma a favorecer a permanência do estudante no espaço educacional, cooperando para o combate à evasão escolar e a promoção de hábitos alimentares saudáveis, bem como a um atendimento de qualidade e preços acessíveis a servidores e alunos desta Instituição de Ensino. Ressalta-se ainda que essa contratação constitui-se uma forma de arrecadação de recursos pela administração para a manutenção de programas institucionais, assegurar o direito humano à alimentação adequada. Este direito humano, fundamental e social está previsto nos artigos 6º e 227º da Constituição Federal, definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, bem como no artigo 11 do Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais e outros instrumentos jurídicos internacionais.

3 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Dado a característica de permissão de espaço público poderá ocorrer mediante procedimento licitatório com fundamento na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com I, do artigo 22 e no § 3º do artigo 23 da Lei nº 8.666/93, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74.



4 REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1 Faz-se necessário que a empresa licitante possua, no mínimo, os seguintes requisitos:

- 4.1.1 Atuar no ramo pertinente ao objeto da licitação;
- 4.1.2 Estar com o cadastro parcial regular no SICAF;
- 4.1.3 Não estar impedida de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE Campus de Sobral ou impedida de licitar com a Administração Pública;
- 4.1.4 Comprovar que possui, na data prevista de início dos serviços, nutricionista responsável técnico, conforme os termos do art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008 registrado no Conselho Regional de Nutricionista, em seu quadro permanente de pessoal, para se responsabilizar pelos serviços a serem executados na área de serviços de alimentação;
- 4.1.5 Não estar em recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- 4.1.6 Não tenha sido declarada inidônea por órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição. Igualmente não poderão participar as empresas punidas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará;
- 4.1.7 Não estejam reunidas em consórcio, que sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 4.1.8 Não seja estrangeira não autorizada a funcionar no país;
- 4.1.9 Possuir capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor dos serviços, sendo necessário à apresentação dos compromissos assumidos pela licitante que importem na diminuição da capacidade operativa ou absorção de disponibilidade financeira;
- 4.1.10 Não ser o autor do Projeto Básico.

5 METAS SOCIAIS

5.1 A permissão do espaço físico do Restaurante Acadêmico tem a finalidade de atender a comunidade que compõe o IFCE *Campus* de Sobral, atendendo uma demanda social por uma alimentação saudável de boa qualidade e custo acessível para toda a comunidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local e com atenção as condições socioambientais.



6 OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA

- 6.1 Fixar o preço da refeição por comensal incluindo o fornecimento de uma sobremesa (fruta ou doce), suco de fruta, café, chá, açúcar e adoçante;
- 6.2 Credenciar, por escrito, junto ao IFCE Campus de Sobral, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- 6.3 Realizar vistoria com a comissão de fiscalização para receber as instalações e equipamentos do Restaurante Acadêmico, responsabilizando-se por quaisquer intervenções ou adaptações necessárias ao perfeito funcionamento do Restaurante, declarando esta condição em termo próprio;
- 6.4 Adquirir gêneros e materiais (alimentos, bebidas, descartáveis, produtos de limpeza, entre outros) com padrão de qualidade embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde;
- 6.5 Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pela entrada destinada para recebimento dos mesmos do Restaurante Acadêmico;
- 6.6 Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do Restaurante Acadêmico e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços e cardápio da semana, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz em tamanho mínimo de 60cm x 60cm;
- 6.7 Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração;
- 6.8 Disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido;
- 6.9 Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- 6.10 Os cardápios diários deverão ser elaborados semanalmente pela nutricionista da empresa em comum acordo com a nutricionista do IFCE Campus de Sobral para aprovação prévia e divulgação interna;
- 6.11 Disponibilizar, para o *Self Service* em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o comensal possa ser servido conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;
- 6.12 Caso haja algum imprevisto, e seja necessário alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 12 (doze) horas antes da abertura do Restaurante Acadêmico. Deverá também ser afixada em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;



- 6.13 Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para pratos futuros, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados;
- 6.14 Preferir o uso de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), evitando o uso de condimentos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese ou preparações feitas com ovos crus, bem como o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios;
- 6.15 Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, evitando a emissão de vale-troco;
- 6.16 Utilizar toalhas de papel de ótima qualidade para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis devem ser instalados nos diversos setores da cozinha, acima das pias e áreas afins;
- 6.17 Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;
- 6.18 Dispor quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades no Restaurante Acadêmico, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 6.19 No início da vigência do contrato, fornecer uniforme e EPI de acordo com a função a ser desempenhada aos seus empregados quando nas dependências do IFCE Campus de Sobral;
- 6.20 Os funcionários da empresa deverão atender ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando uniforme devidamente limpo, de cor clara e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, apresentando-se sem bigode, barbeados, unhas aparadas e cabelos protegidos, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;
- 6.21 Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;



- 6.22 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo IFCE Campus de Sobral, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;
- 6.23 Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;
- 6.24 Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;
- 6.25 Respeitar as normas e procedimentos do IFCE Campus de Sobral, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências do Restaurante Acadêmico, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;
- 6.26 Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca (*Self Service*), bandejas, talheres de metal, todos que deverão ser higienizados, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para sucos, café e chá;
- 6.27 Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização, bem como talheres que não estejam em perfeitas condições;
- 6.28 Assinar recibo relativo a todo o material disponibilizado pelo IFCE Campus de Sobral: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminação do inventário, elaborado pelo IFCE Campus de Sobral, além de sua manutenção e entrega conforme recebido;
- 6.29 Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição e/ou reparo de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser extraviado, danificado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e a quantidade do material inicialmente disponibilizado pelo IFCE Campus de Sobral, no prazo máximo de 30 dias úteis, sem ônus para o IFCE Campus de Sobral, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá ao IFCE Campus de Sobral;
- 6.30 Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos que deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.



- 6.30.1 A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal;
- 6.31 A PERMISSONÁRIA deverá apresentar à comissão de fiscalização do IFCE Campus de Sobral, cronograma anual das manutenções específico de cada equipamento;
- 6.32 Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições;
- 6.33 Utilizar as instalações fornecidas pelo IFCE Campus de Sobral, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção, esta sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação do IFCE;
- 6.34 Higienizar o reservatório de água, arquivando-se os originais dos registros de operação e a documentação, disponibilizando esse material para o IFCE Campus de Sobral;
- 6.35 Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados, devendo-se obedecer à legislação vigente relativa às boas práticas de fabricação (BPF);
- 6.36 Arcar com a manutenção preventiva e corretiva do sistema de gás, bem como as despesas de consumo, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- 6.37 Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas da fiscalização do IFCE Campus de Sobral;
- 6.38 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;
- 6.39 Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações do Restaurante Acadêmico;
- 6.40 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o IFCE Campus de Sobral do resultado das inspeções;
- 6.41 Atender, prioritariamente, os alunos, servidores e funcionários terceirizados do IFCE, oferecendo aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;



- 6.42 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 6.43 Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósito, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização;
- 6.44 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços e aprovados pela legislação vigente, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;
- 6.45 Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 6.46 Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e organização, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Armazenar os alimentos em caixas monoblocos, paletes, estrados de material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 6.47 Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde não tiverem câmaras frigoríficas e sempre que se fizer necessário;
- 6.48 Prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde os alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local.
- 6.49 Realizar dedetização e desratização a cada 90 (noventa) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela fiscalização do IFCE Campus de Sobral.
- 6.50 Coletar, diariamente, amostras de peso mínimo de 100g de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas e mantidas sob refrigeração ou sob congelamento, arcando com os custos das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas efetuadas em amostras coletadas no Restaurante Acadêmico, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;
- 6.51 Realizar periodicamente, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;



- 6.52 Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir de ocorrência verificada pela Fiscalização do Contrato;
- 6.53 Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;
- 6.54 Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do IFCE Campus de Sobral, assim como considerar terminantemente proibida a execução e comercialização de alimentos que não sejam para consumo dos alunos, servidores do IFCE e público externo a ser definido pelo IFCE – *Campus* de Sobral;
- 6.55 Manter sob rigoroso processo de higienização, as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;
- 6.56 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização do IFCE Campus de Sobral, sem condições de serem consumidos;
- 6.57 Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do IFCE Campus de Sobral, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- 6.58 Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do IFCE Campus de Sobral, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- 6.59 Apresentar ao IFCE Campus de Sobral, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço, o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) e os procedimentos operacionais padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço, nos termos da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);
- 6.60 Responsabilizar-se pela organização e controle da entrada do comensal no Restaurante Acadêmico, bem como arranjo físico interno, mantendo um ambiente tranquilo para a realização das refeições;
- 6.61 Possuir, na data de início dos serviços, um (a) nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN). Tal nutricionista terá uma carga horária de 20 horas semanais obedecendo 04 horas diárias, de 2ª a 6ª feira;
- 6.62 Informar a procedência dos fornecedores dos alimentos adquiridos para a composição dos pratos para a nutricionista do IFCE Campus de Sobral, ressaltando que os fornecedores devem ser habilitados junto aos órgãos de fiscalização para a produção;



- 6.63 Deverá apresentar o cardápio com variedade nos alimentos, nas combinações, nas preparações, nos temperos, de cores, formas, cortes, técnicas de preparo e apresentação e/ou decoração, ou seja, evitar a monotonia, o cardápio repetitivo e sem alterações;
- 6.64 Disponibilizar diariamente opções de cardápios convencional e do tipo vegetariano, bem como cardápios para fins especiais, respeitando as questões de saúde e restrição alimentar;
- 6.64.1. Em caso de usuários com restrição alimentar, a empresa deverá apresentar opções de cardápio diferenciadas, neste caso, o IFCE – Campus de Sobral fará a comunicação à CONTRATADA;
- 6.65 Permitir a fiscalização e acompanhamento da Comissão designada pelo IFCE Campus de Sobral;
- 6.66 Permitir livre acesso diário da nutricionista do IFCE Campus de Sobral e demais membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização;
- 6.67 Responsabilizar-se pelas obrigações trabalhistas de seus empregados;
- 6.68 A empresa manterá, durante a execução do contrato, um quantitativo mínimo de 04 (quatro) alunos do IFCE – Campus de Sobral como estagiários, tendo em vista que a CONTRATANTE ministra o Curso de Tecnologia em Alimentos e os Cursos Técnicos em Panificação e Agroindústria, além de outros cursos em áreas afins;
- 6.68.1 Em caso de estágio curricular, a empresa não terá a obrigatoriedade de pagamento de bolsa aos alunos;
- 6.68.2 Em Caso de estágio Extracurricular, a empresa ficará com o ônus do pagamento de bolsa aos estagiários;
- 6.69 Responsabilizar-se pela entrega mensal do relatório sobre a quantidade de refeições servidas, comprovadas com relatório emitido pelo sistema informatizado;
- 6.70 Manter os utensílios (talheres, pratos, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos comensais durante todo o período de distribuição;
- 6.71 Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;
- 6.72 Informar a fiscalização do contrato, qualquer eventual problema com o controle de acesso informatizado do Restaurante Acadêmico.
- 6.73 Operar o controle de acesso em modo manual, quando autorizado pela fiscalização do contrato;
- 6.74 Pagar a Guia de Recolhimento da União (GRU), quando for necessário, referente ao valor da permissão do espaço pelo IFCE.



- 6.75 Enviar para a fiscalização, juntamente com GRU devidamente quitada (quando for o caso), os seguintes documentos para efetivação do pagamento:
- 6.75.1 Relatório mensal informando o quantitativo de alunos atendidos pelo programa de subsídios para refeições;
 - 6.75.2 Nota Fiscal mensal referente ao quantitativo informado no relatório;
 - 6.75.3 A Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social dos funcionários (GFIP);
- 6.76 Fornecer todos os Equipamentos, Utensílios e Materiais de Consumo necessários ao perfeito funcionamento do Restaurante Acadêmico;
- 6.77 Fornecer todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene.
- 6.78 Repassar mensalmente via GRU, os valores correspondentes ao gasto com água e energia, após leitura do fiscal do contrato em medidor próprio.
- 6.79. Emitir Nota Fiscal diferenciada para as refeições fornecidas no caso de visitas de autoridades, eventos institucionais ou outra ocasião extraordinária previamente comunicadas pela Administração.

7 OBRIGAÇÕES DO PERMITENTE

- 7.1 Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços prestados;
- 7.2 Proporcionar todas as facilidades para que a empresa possa desempenhar seus serviços, dentro das normas da futura Permissão, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa;
- 7.3 Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste edital, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;
- 7.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de uma Comissão que será designada pela Direção Geral do IFCE Campus de Sobral, especialmente designada que anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;
- 7.5 Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa;
- 7.6 Verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos, do ambiente e de todas as instalações onde são preparados os alimentos, bem como dos funcionários;
- 7.7 Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da empresa;



- 7.8 Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;
- 7.9 Designar servidor, para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;
- 7.10 Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 7.11 Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;
- 7.12 Realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do Restaurante Acadêmico, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão do contrato;
- 7.13 O funcionamento do Restaurante Acadêmico aos sábados, domingos e feriados, bem como em horário não definido neste edital, será comunicado pelo IFCE Campus de Sobral a PERMISSONÁRIA, com antecedência mínima de 48 horas (quarenta e oito horas), para que a mesma funcione com os serviços contratados e solicitados.
- 7.14 Comunicar previamente à PERMISSONÁRIA em caso de visitas de autoridades, eventos institucionais ou outra ocasião extraordinária cuja refeição será paga integralmente pela Administração através de Nota Fiscal diferenciada.
- 7.15 Será disponibilizado pela contratante os seguintes equipamentos:

Item	Equipamento	Quantidade
Mobiliário		
01	Mesa de 08(oito) lugares, para refeitório, com tampo em MDF, medindo 2,40m de comprimento, 80cm de largura e 75cm de altura, com bancos individuais escamoteáveis, de assento redondo de 36cm de diâmetro, estrutura em aço tubular industrial de 50x30mm.	30
02	Estante de aço desmontável com 05 prateleiras, capacidade por plano de 250kg, tratada com pintura anticorrosiva.	20
03	Estante em aço inoxidável com 4 planos perfurados; com altura regulável. Capacidade de 250 kg por plano.	09
04	Armário em aço inoxidável, provido de 02 (duas) prateleiras internas executadas no mesmo material. Com 02 (duas) portas de correr, com fechadura e chaves individuais para cada porta. Dimensões: 1000x350x900mm	01
05	Mesa lisa de encosto, com borda dupla para a contenção de grãos, provida de duas aberturas no tampo, sendo uma circular de 180mm e outra retangular de 300x700mm. Construída em chapa de aço inoxidável Dimensões 1500x700x850mm.	01
06	Mesa em aço inoxidável lisa com furo para despejo de grãos com ressalto p/ contenção de líquidos, espelho posterior em toda extensão de parede no tamanho de 100 mm, provida de duas aberturas no tampo, sendo uma circular de 180mm e outra retangular de 300x700mm. Dimensões:1800x800x900mm	01
07	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície	05

	inferior Dimensões: 1250 X 800 X 900 mm.	
08	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 3000 X 600 X 900 mm.	01
09	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1200 X 600 X 900 mm.	01
10	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 2000 X 600 X 900 mm.	02
11	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1500 X 600 X 900 mm.	01
12	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1800 X 600 X 900 mm.	01
13	Prateleiras superior lisa em aço inoxidável, com espelho de encosto de 100mm na parte posterior. Dimensões: 2000x300mm	03
14	Prateleiras superior lisa em aço inoxidável, com espelho de encosto de 100mm na parte posterior. Dimensões: 3000x300mm	01
15	Lavatório automático para mãos em aço inox com acionamento através de pedal. Dimensões: 500x500x850mm.	03
16	Armário executado em aço inoxidável, provido de 04 prateleiras internas executadas no mesmo material, corpo estruturado através de dobras mecânicas, 02 portas de abrir providas de trinco puxadores e fechadura. Pés tubulares com sapatas de nivelamento embutidas. Dimensões: 1000x510x150mm.	01
17	Módulo para pratos, bandejas e talheres confeccionado em chapa de aço inoxidável com uma prateleira interna e tampo superior com recorte para encaixe de 03 recipientes gastronorms 1/4 x 100 mm para talheres. Acompanha as GN's. Dimensões: 2000 x 700 x 850 mm.	03
18	Módulo para distribuição de pães, talheres e bandejas totalmente em aço inox caixa para pães, caixa para recipientes GN 1/3 (talheres) e base de apoio para bandejas Pés em tubo de aço inox e sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 700x500x1500mm.	01
19	Mesa e caixa de decantação para descascador, construída inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Tampo com orifício de Ø100mm para passagem da tubulação de esgoto do descascador com colarinho de 20mm, estrutura em quadro de cantoneiras em perfil "U", pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, contraventamentos Ø25mm, caixa de coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfurada removível, confeccionado em aço inoxidável AISI-304, liga 18.8.	01
Balanças		
20	Balança plataforma com capacidade de pesagem 300kg com frações de 50g. Dimensões da plataforma 600x600mm.	02
21	Balança de cozinha em aço inoxidável, digital, capacidade 15 kg, graduação de 1g, elétrica.	02
Acessórios		
22	Catraca biométrica c/ cofre coletor	05
23	Catraca para portadores de necessidades especiais	01
24	Ducha pré-rinse de parede em aço inoxidável, com pré-lavagem, mola com regulagem, ducha extraível e bica móvel. Dimensões (altura x largura): 1,0 x 0,40m	01
25	Coifas em inox com filtros inerciais. Dimensões: 2,75m x 3,50m, compostas de: filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos, removíveis p/ limpeza, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/ limpeza e caixa coletora de gorduras. Com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contra-porcas. Sistema de Exaustão Mecânica: Dutos com Ø 400 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Tipo ilha.	01
26	Coifas em inox com filtros inerciais. Dimensões: 1,25m x 2,25m, compostas de: filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos, removíveis p/ limpeza, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/	01

	limpeza e caixa coletora de gorduras. Com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contra-porcas. Sistema de Exaustão Mecânica: Dutos com Ø 400 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Tipo ilha.	
27	Coifa em aço inoxidável, de encosto, sem filtro. Com calhas periféricas nas extremidades para captação de gorduras. Tendo ainda abertura para ligação dos dutos de exaustão forçada. Dimensões: 5000x1700x450mm. Com sistema de dutos para exaustão forçada com 14 metros de tubulação. A coifa está instalada a 2,10m do piso. Pé direito é de 4m.	01
28	Toalha para mesa em corano, 100% PVC com fundo de poliéster. Tamanho: medindo 2,40m de comprimento X 80cm de largura de cor branca e bordas verde limão com altura de 9 cm.	30
29	Toalha para mesa em tecido plástico cristal, 100% transparente, 100% impermeável, espessura de 0,30mm. Tamanho: medindo 2,40m de comprimento X 80cm de largura e borda com altura de 10cm.	30
30	Almofadas redondas de 36cm de diâmetro em corano, 100% PVC com fundo de poliéster, com espessura D28 e altura de 4cm, cor verde limão, com abraçadeiras em náilon e fivelas de plástico na cor preta.	240
Lavadoras de louças		
31	Máquina de lavar louça, com capacidade mecânica de: 150 gavetas por hora; 2.600 pratos; 1.300 bandejas; 24.000 talheres; 3.700 copos por hora. Fases: Lavagem / Enxágue. Painel de comando ergonômico localizado no topo do equipamento. Dispositivo de segurança instalado em cada uma das portas de inspeção, que assegura a interrupção do processo de higienização quando forem abertas. Braços de lavagem exclusivos confeccionados em aço inoxidável, com bicos anti-entupimento e tampões de limpeza nas extremidades. Não requer ferramenta para removê-los. Auto timer de economia. Controladores de nível e temperatura. Dimensões: 1120x770x1790mm. Voltagem (V) trifásica: 220V.	01
32	Lavadora de louças industrial compacta, capacidade mecânica de 20 a 40 gavetas hora, em função da variação do ciclo de lavagem entre 1,5 a 3 minutos. Totalmente executada em aço inox. AISI 304, porta frontal; fechamento da porta por contato magnético; braços giratórios independentes, intercambiáveis e, antientupimento; temperatura de lavagem 50/60°C; temperatura de enxágue de 80°C; consumo de água 80 a 150 litros/hora; potência 7kwh; motor de lavagem 0,75 CV, e motor-bomba de enxágue de 0,25 CV; voltagem 220/60/1. Acompanha 02 gaveta lisa mod. P6200, 01 suporte para pratos, 04 gavetas com pinos para pratos e bandejas mod. P1700 e 16 copinhos modelo P6200c, 01 suporte com 500mm de altura para trabalho ergonômico. Dimensões: 600x592x900mm.	01
Carros		
33	Carro de transporte para almoxarifado em aço. Dimensões: 100x 100 x 100 cm.	01
34	Carro auxiliar 2 planos em aço inox, com rodízio, capacidade 300kg. Dimensões: 900x600x850mm.	05
35	Carro para transporte três planos com gradil construído em aço inoxidável com 04 rodízios, sendo 2 com freios, equipados com para choques emborrachados para a proteção de choque. Acabamento polido fosco. Capacidade 120Kg. Dimensões: 1100x630x1000mm	05
36	Carro coletor de lixo com tampa articulada e pedal, cap. 80L, c/ rodízios	20
37	Carro tanque em aço inoxidável. Capacidade: 270 litros. Com tampa em aço inox com puxador. Possui 04 rodízios de 4" revestidos de borracha, sendo 02 fixos e 02 giratórios traseiros, com freio.	02
38	Carro para degelo de carnes em aço inoxidável, capacidade de 285 litros, com registro de fecho rápido de 1 ½" de Ø para escoamento, com 4 rodízios, sendo dois fixos e dois giratórios com freio, alça de manobra em tubo inox. Dimensões: 860 x 575 x 895 mm.	01
39	Carro para lavagem e transporte de cereais. Capacidade de 90L. Dimensões 74x47x70cm. Recipiente basculante com cantos arredondados. Construção em aço inox com acabamento escovado. Quatro rodízios giratórios de 4" revestido de borracha termoplástica, sendo 2 freios. Alças fixadas por solda ao recipiente, chapa inox perfurada para escoar água.	02
40	Carro esqueleto para transporte de 20 bandejas em aço inoxidável, provido de 20(vinte) pares de cantoneiras fabricadas em chapa dobrada em aço inoxidável para encaixe das bandejas. Base dotada de 04 (quatro) rodízios de 4" com ferragens reforçadas e rodas revestidas em borracha, sendo dois fixos e dois giratórios com	01

	freios. Dimensões: 550 x 420 x 2100 mm.	
Equipamentos		
41	Fogão de centro com 06 queimadores com comandos independentes em ambos os lados, em aço inoxidável. Dimensões 1350x1025x900mm.	01
42	Fritadeira elétrica capacidade 32 litros em aço inoxidável com termostato de ajuste de temperatura entre 80° a 200°C, 02 cestos para frituras, potência 17KW. Dimensões 450x1000x900.	02
43	Chapa a gás com queimadores direcionados ao fundo da chapa, registro para controlar a vazão da queima, gavetas coletora de resíduos e gorduras.	02
44	Banho Maria a gás próprio para receber GN's 1/1 com profundidade de até 150mm, construído em aço inoxidável. Módulo inferior aberto com preteira inferior, junto a base, pés com sapatas de nivelamento em rosqueamento embutido.	02
45	Chapa a gás lisa em aço inoxidável, queimadores a gás de alto rendimento, duas zonas de aquecimento com comandos individuais, válvula solenoide com piloto para controle da temperatura, gaveta coletora de resíduos, pés com sapatas niveladoras com rosqueamento embutido.	02
46	Processador de alimentos com kit de 13 discos em aço inoxidável, sendo 02 de fatiar 3mm, 02 de fatiar 5mm, 01 de fatiar 10mm, 02 para cubos de 12mm, 02 para ralar de 2mm, 02 para palito 10mm, 02 desfiador quadrado 3mm. Capacidade de produção 250 kg/h. Dispositivo duplo de segurança magnético que desliga e freia o motor imediatamente. Rotação 375rpm. Potência 075hp/550w, 220v, monofásico.	01
47	Caldeirão com capacidade para 200 litros, em aço. Aquecimento a gás (GLP) com auto geração de vapor. Panela em aço inoxidável com fundo abaulado e cantos sanitários, dotados de escoamento através de válvula inox acionada tipo fecho rápido. Isolamento térmico através de lã especial. Aquecimento através de queimadores tubulares de aço inoxidável AISI 304 18/8. Registro industrial para gás com 03 graduações de chama. Acionamento automático através de válvula injetora. Estrutura de base, pés e torneira em aço inoxidável. Válvula de segurança com desaeração e quebra de vácuo. Tampa com pegador e dobradiças em aço inoxidável AISI 304 18/8.	01
48	Caldeirão com capacidade para 300 litros, em aço, escovado. Aquecimento a gás (GLP) com auto geração de vapor. Panela em aço inoxidável AISI 304 18/8, com fundo abaulado e cantos sanitários, dotados de escoamento através de válvula inox acionada tipo fecho rápido. Isolamento térmico através de lã especial. Aquecimento através de queimadores tubular de aço inoxidável AISI 304 18/8. Registro industrial para gás com 3 graduações de chama. Revestimento externo em aço inoxidável AISI 304 18/8, isento de arrebites. Acionamento automático através de válvula injetora. Estrutura de base, pés e torneira em aço inoxidável. Válvula de segurança com desaeração e quebra de vácuo. Tampa com pegador e dobradiças em aço inoxidável AISI 304 18/8.	02
49	Câmara Frigorífica para congelados. Área: 8,10m²	01
50	Câmara Frigorífica para refrigerados. Área: 5,78m²	01
51	Câmara Frigorífica para hortifrutí. Área: 15,33m².	01
52	Câmara Frigorífica para lixo. Área: 4,20m²	01
53	Ante-câmara. Área: 3,50m²	01
54	Balcão de distribuição de alimentos aquecido em aço inoxidável, com 05(cinco) GN'S 1/1, Banho Maria executado em aço inoxidável, equipado com resistência elétrica blindada comandada por termostato automático. Dotado de esteira dupla em aço inoxidável para bandejas. Prateleira superior em vidro reto linear com espessura de 12 mm, com suporte em barra chata de aço inox, apoiado em montantes de tubo aço inoxidável. Dotado de gabinete executado em chapa de aço inoxidável. Acompanha recipientes gastronorms em aço inox com tampa com alça. Dimensão: 1,85 x 0,70 x 0,85 m.	02
55	Balcão de distribuição de alimentos refrigerado em aço inoxidável, com 04 GN'S 1/1. Tampa com furos para encaixe dos recipientes. Conjunto frigorífico composto de unidade condensadora, com controle automático de temperatura. Estrutura em tubo de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8. Dotado de esteira dupla em aço inoxidável. Acompanha GN'S em aço inox com tampa com alça. Dimensão: 1,50 x 0,70 x 0,85 m.	02
56	Pass through aquecido em aço inoxidável. Dotado de prateleiras gradeadas, isolamento térmico em mantas de lã de vidro; aquecimento através de resistência elétrica comandada por termostato; portas em ambos os lados; estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI 304, com sapatas niveladoras em polipropileno. Equipado com 4 portas: duas na parte da frente e duas na parte traseira. Dimensão: 1.400x700x900mm.	02
57	Pass through em aço inox, refrigerado. Dotado de prateleiras gradeadas, isolamento térmico em poliuretano injetado. Equipado com 2 portas: uma na parte da frente e	02

	uma na parte traseira. Dimensão: 700x700x900mm.	
58	Frigideira basculante, a gás, manual. Construída em aço inoxidável. Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; - Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; - Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado (gás); - Sistema piloto e acendimento externo (gás); - Acionamento manual da cuba basculante através de volante especial frontal com sistema de eixo (manual); - Pannel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; - Botão liga/desliga com iluminação (elétrico); - Manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; - Contraventamento tubular em aço inoxidável Ø1"; - Pés tubulares em aço inoxidável Ø1 ½" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon).	
59	Forno combinado elétrico em aço inox AISI 304, liga 18.8 nas partes internas e externas; capacidade mecânica p/ 20 GNs 1/1x65; produção mínima de 500 refeições/dia; painel de controle digital programável com funções de tempo, temperatura, etc. necessários para definição da cocção automática do alimento ao ponto desejado; iluminação com lâmpada de halogênio resistente a choque térmico; porta reforçada, totalmente construída em aço inox e com vidro duplo; vaporização de 30°C a 280°C em calor seco ou combinado; sensor de núcleo com pontos de medição. Dimensões aproximadas: (L)880 X (P)800 X (A)1790 (mm); alimentação elétrica: 220V, monofásica, consumo aprox. de energia de 37 kW; entrada de água: R ¾" BSP e saída: 1" BSP (rosca externa) ou equivalente, sendo a tubulação resistente à temperatura de 100°C – 120°C; pressão da água em 2 BAR ou 150-600 hPa; entrada de água do umidificador e do resfriamento dos componentes de ¾" BSP ou equivalente; permite obtenção de dados HACCP através de interface USB; sistema de limpeza automática para o gerador de vapor; acompanha equipamento e utensílios para limpeza, como: pressurizador de água, filtro de água e dosador de detergentes; manual do equipamento em português.	02
60	Liquidificador industrial basculante. Capacidade para 25 litros. Copo confeccionado em aço inoxidável. Sistema de descarga tipo basculante; hélice produzida em aço inox, 220V; Dimensões: 1.100x340x600mm. Sistema de centrifugação sem canaletas internas.	01
61	Cafeteira elétrica 2x25L. Corpo e depósito em aço Apresenta 03 torneiras: sendo uma para retirada da água que fica na caldeira, a segunda para servir o café e a terceira torneira para servir o alimento que desejar. Acompanha um coador de pano. Resistência tubular e termostato de bulbo regulável. Bojos em aço inoxidável 304. Resistências blindadas de alta performance. Torneiras para entrada e saída de água. Exclusiva torneira horizontal (ideal para leite). Acompanha vareta para limpeza das torneiras. Com 02(dois) reservatórios de 25 litros cada. Dimensões: 750 X 330 X 780 mm. Alimentação: 220V. Potência: 6.500 W.	01
62	Freezer vertical com 01 porta, corpo interno em aço inoxidável AISI 304. Corpo externo em aço inoxidável. Isolamento térmico em poliuretano injetado com 60 mm de espessura, evaporador com ar forçado, termocontrolador digital de temperatura, internamente equipado com 34 pares de cantoneiras em aço inox, e 06 grades padrão gn 1/1, em aço inoxidável. Gaxetas das portas escamoteáveis (sem utilização de rebites e/ou parafusos) magnéticas, volume interno 560L. capacidade para receber até 34 gn's 1/1-65 mm, compressor de 1/3 hp. gás ecológico a temperatura interna +2/+6c. Pés em nylon com sapatas de nivelamento com rosqueamento embutido. Dimensões 700x800x2050mm.	01
63	Liquidificador industrial capacidade 06 lts, copo em alumínio e cruzeta de trituração em aço inoxidável. 2/3cv, 220v, monofásico.	01
64	Freezer Vertical com 04 portas em aço inox. Temperatura de trabalho: -18 a -15°C. Controlador digital e degelo automático. Revestimento em aço inox 430 brilhante externo e galvanizado interno. Fechamento automático das portas. Resistência no quadro de portas. Isolamento em poliuretano injetado. Prateleiras reguláveis. Dimensões: 1220x670x2000mm. Capacidade: 900L. Tensão 220V.	02
Utensílios		
65	Gastronorm 1/1 com alças e com tampas	05

8 EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1 Os serviços, objeto do contrato a ser celebrado, serão prestados pela empresa vencedora no decurso das: No almoço das 10h30min às 14:00h; para o jantar



das 16h30min às 20:00h nos dias úteis em que haja expediente normal no IFCE Campus de Sobral;

- 8.1.1 Diante da conveniência e da oportunidade, no interesse da Administração, como também comunicação prévia à empresa, a Administração poderá modificar os horários do almoço e jantar;
- 8.2 Os serviços compreendem refeições do tipo *self service*, sendo guarnições e acompanhamentos porcionados pelos próprios usuários e o prato protéico (principal) porcionado pela empresa, onde os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo;
- 8.3 O horário de funcionamento do Restaurante Acadêmico, assim como a programação básica do cardápio, poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo IFCE, desde que, previamente acordada com a empresa;
- 8.4 O quadro de pessoal para o atendimento aos serviços contratados será composto de no mínimo:
- 01 nutricionista;*
 - 01 tecnólogo em alimentos;*
 - 01 cozinheiro;*
 - 01 estoquista;*
 - 05 auxiliares de cozinha;*
 - 01 caixa;*
 - 03 auxiliares de serviços gerais.*
- 8.5 Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas e cigarros, no Restaurante Acadêmico, sob pena de rescisão contratual.

9 PADRÃO DE REFEIÇÕES PARA SELF SERVICE

9.1 Almoço e Jantar:

- 9.1.1 Deverá constar do seguinte cardápio: prato principal, guarnição básica, guarnição variável, sobremesa e suco. O prato principal será porcionado por pessoal contratado pela empresa e a guarnição básica, a guarnição variável, sobremesa e suco porcionados pelo comensal.
- 9.1.2 O Prato principal– composto de carne bovina, frango, peixe e suíno, devendo ser ofertada sempre dois tipos de pratos proteicos diferentes, além de uma opção vegetariana;
- 9.1.3 A Guarnição básica – composta por arroz (branco e integral), feijão, salada;
- 9.1.4 A Guarnição variável – composta por macarrão, farofa, purê, pirão, outro, podendo ser ofertada mais de uma opção, sempre em combinação com o prato principal;



- 9.1.5 Sobremesa: deverá ofertar doce e fruta e o comensal irá optar por apenas uma opção;
- 9.1.6 Suco de fruta natural (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) sabores variados.
- 9.1.7 Todos os dias deverá ser servido o prato principal de refeição vegetariana e o arroz integral, para atender aos usuários desse tipo de alimentação, que não deve ultrapassar a 10% do atendimento total (podendo chegar a 15% nas preparações de grande aceitação).
- 9.2 O per capita padrão dos gêneros prontos para uma refeição não pode ser inferior a: 150 g do prato principal (200g do prato principal com osso);
- 9.3 A porção de doce pode variar entre doce de banana, rapadura, doce de leite, doce de abóbora, picolés ou sorvetes;
- 9.4 As frutas das sobremesas não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 3 (três) dias (variando entre laranja, abacaxi, banana, melão, melancia, mamão, tangerina, manga e outras da estação) diferentes em cada refeição;
- 9.5 As verduras a serem consumidas cruas deverão ser previamente lavadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária;
- 9.6 Juntamente com as refeições deverá ser ofertado sal, palito de dente, guardanapo, açúcar e adoçante, azeite de oliva extra virgem e molhos para saladas. Os itens sal, açúcar e palito deverão ser fornecidos em forma de saches. Os itens acima mencionados deverão estar na mesa à disposição dos comensais;

9.7 Incidências do Prato Principal (Almoço e Jantar)

TIPO	CLASSIFICAÇÃO	INCIDENCIA MENSAL
CARNES BOVINAS	Carne traseira	08
	Carne moída	02
	Carne dianteira	08
TOTAL		18
AVES	File de peito	06
	Frango com osso (coxa e sobre coxa)	04
TOTAL		10
PEIXES	Peixe em postas	04
	File de peixe	04
TOTAL		08
VISCERAS	Fígado bovino	02
TOTAL		02

PRATOS TIPICOS	Carne de sol	02
	Lingüiça	02
TOTAL		03
SUINOS	Pernil ou carré	02
	Lombo	02
TOTAL		04

10 PADRÃO DO SELF SERVICE/RESTAURANTE ACADÊMICO

10.1 Guarnição básica

10.1.1 Arroz:

Tipo: integral e parboilizado

Frequência: diária

Preparação: branco ou com cenoura ou ervilhas ou milho verde ou pimentão.

10.1.2 Feijão:

Tipo: feijão- carioca, branco, mulatinho, preto, entre outras espécies

Frequência: diária

Preparação: com verduras (maxixe, quiabo, abóbora, outros).

10.1.3 Salada:

Tipo: Cozida ou crua

Frequência: diária

Preparações: simples (um só tipo de vegetal), composta (dois tipos de vegetais) ou mista (mais de três tipos de vegetais), com frutas;

Molhos: azeite de oliva, vinagre, limão, molho rose, molho de laranja, molho vinagrete, molho de iogurte, entre outros;

10.2 Guarnição variável:

Frequência: diária

Preparação: abóbora sautê, batata à portuguesa, batata-doce ao forno, ou sautê, legumes ao molho branco, creme de milho, purê, suflê, torta, feijão tropeiro, farofa mista, repolho gratinado, massas com ou sem queijo, ao sugo, à bolonhesa, ao alho e óleo, etc.

10.3 Prato Principal

10.3.1 Bovina

Corte: alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro, contra - filé

Frequência: 04 vezes por semana

Preparações:

a) Almôndegas assadas com ou sem molho;



- b) Carne assada;
- c) Recheios diversos: legumes, verduras ou calabresa;
- d) Sem recheio: cozida com temperos, batatas, cenouras ou verduras;
- e) Carnes com ou sem molho, com acréscimo de vegetais;
- f) Rocambole;
- g) Picadinho;
- h) Estrogonofe;
- i) Bife: grelhado, cozido, à parmegiana, a milanesa, ao forno com molho de tomate, com molho de soja e legumes; com ervas; ao alho; acebolado; cenoura e pimentão; tomate, cebola, pimentão; a rolê, iscas ou tiras;
- j) Guisado;
- l) Utilizar proteína texturizada de soja em substituição à carne para o cardápio vegetariano;

10.3.2 Suína:

Corte: lombo e pernil

Frequência: uma vez por semana

Preparação: assado, ao forno, acebolado, ao molho de laranja.

10.3.3 Frango:

Corte: peito, coxa, sobre-coxa

Frequência: 03 vezes por semana

Preparação: assado, cozido, grelhado, refogado, com molho de laranja, maracujá, à parmegiana, à passarinho, à milanesa, à portuguesa; empanado

10.3.4 Peixe:

Corte: Filé, em posta

Frequência: uma ou duas vezes por semana

Preparações: Grelhado, assado, refogado, cozido, frito, à milanesa, à dorê, à escabeche, molho de ervas, empanado, peixe à brasileira (posta cozida com molho e servida com pirão), moqueca de peixe, filé de peixe ao molho branco

10.4 Sobremesa:

Frequência: diária

Preparações: frutas *in natura*, frutas picadas com diferentes tipos de cortes e combinações, e toques de sabor, com hortelã.

10.4.1 As preparações deverão ter no mínimo a quantidade estabelecida neste documento, não sendo admitidas quantidades inferiores aqui descritos;

10.5 Serão aceitas preparações diferentes das citadas, desde que seja respeitado o equilíbrio e a qualidade nutricional da refeição e sob prévia consulta da nutricionista do IFCE Campus de Sobral;

10.6 A empresa deverá servir na modalidade self service e fornecer todos os pratos, bandejas e talheres (limpos e em quantidade suficientes por refeição), bem como copos descartáveis.



11 PREÇOS

11.1 Os preços para os serviços deverão ser os seguintes:

11.1.1 Preço máximo da refeição *self-service*: R\$ 9,33 (nove reais e trinta três centavos);

11.1.2 Preço mínimo para a permissão: R\$ 5.291,88 (cinco mil, duzentos e noventa e um reais e oitenta e oito centavos).

12 DA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA APLICÁVEL

12.1 Na execução dos serviços serão obedecidas todas as leis de postura, normas gerais e disposições transitórias relativas. Os principais documentos legais a serem observados são:

Códigos, leis, decretos e normas municipais, estaduais e federais.

- I. Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974
- II. Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor;
- III. Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975
- IV. NBR 22000: 2006: Sistema de gestão da segurança de alimentos - Requisitos Para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos;
- V. Resolução - RDC nº 182, de 3 de outubro de 2006
- VI. Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005
- VII. Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005
- VIII. Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005
- IX. Resolução - RDC nº 274, de 22 de setembro de 2005
- X. Resolução - RDC nº 275, de 22 de setembro de 2005
- XI. Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005
- XII. Resolução - RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005
- XIII. Resolução - RDC nº 265, de 22 de setembro de 2005
- XIV. Resolução - RDC nº 266, de 22 de setembro de 2005
- XV. Resolução - RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005
- XVI. Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005
- XVII. Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005
- XVIII. Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005
- XIX. Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005
- XX. Resolução - RDC nº 275, de 22 de setembro de 2005
- XXI. Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005
- XXII. Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005
- XXIII. Resolução - RDC nº 300, de 1º de dezembro de 2004
- XXIV. Resolução - RDC nº 216, de 2004 - ANVISA
- XXV. Resolução - RDC nº 81, de 14 de abril de 2003
- XXVI. Resolução - RDC nº 130, de 26 de maio de 2003
- XXVII. Resolução - RDC nº 175, de 8 de julho de 2003
- XXVIII. Resolução - RDC nº 2, de 7 de janeiro de 2002
- XXIX. Resolução - RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002
- XXX. Resolução - RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001
- XXXI. Resolução - RDC nº 28, de 28 de março de 2000
- XXXII. Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000
- XXXIII. Resolução nº 19, de 30 de abril de 1999
- XXXIV. Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999
- XXXV. Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999



- XXXVI. Resolução nº 16, de 30 de abril de 1999
- XXXVII. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004
- XXXVIII. Portaria nº 31, de 13 de janeiro de 1998
- XXXIX. Portaria nº 1210/2006
- XL. Portaria MME/MS nº 805, de 06 de junho de 1978
- XLI. Portaria SVS/MS 27, de 13 de janeiro de 1998
- XLII. Portaria SVS/MS 29, de 13 de janeiro de 1998
- XLIII. Portaria SVS/MS 31, de 13 de janeiro de 1998(*)
- XLIV. Portaria SVS/MS 32, de 13 de janeiro de 1998
- XLV. Portaria nº 54/MS/SNVS, de 4 de julho de 1995
- XLVI. Portaria nº 30, de 13 de janeiro de 1998
- XLVII. Portaria nº 222, de 24 de março de 1998
- XLVIII. Portaria nº 1, de 7 de janeiro de 1988

13 DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1 A fiscalização dos serviços ficará a carga de uma Comissão designada pela Direção Geral do IFCE Campus de Sobral, na qual se reserva o direito de, sem que, de qualquer forma restrinja a plenitude à responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- 13.1.1 Ordenar a imediata retirada do local, bem com, a substituição de empregado da PERMISSIONÁRIA que estiver sem uniforme, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- 13.1.2 Solicitar a PERMISSIONÁRIA a substituição e/ou correção de qualquer serviço que não atenda o objetivo proposto ou esteja em desacordo com o Projeto Básico e com a norma vigente.

14 DO INÍCIO DOS SERVIÇOS

14.1 O início dos serviços de alimentação deverá ocorrer em 30(trinta) dias após a assinatura do contrato.

15 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1 O contrato de permissão de uso terá vigência de 12(doze) meses, a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, com vantagens para a administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme Lei 8.666/93.

15.1.1 A vigência do contrato está em conformidade com o art. 57, inciso II, da Lei 8.666/93 e suas alterações, cujos recursos estarão garantidos no “Programa de Desenvolvimento da Educação Profissional e Tecnológica” e nas “Descentralizações de Créditos Orçamentários, os quais são definidos no Plano Plurianual – PPA 2016 – 2019 do Governo Federal, conforme disposto na Lei nº. 13.242, de 30/12/2015 (LDO) e Lei nº 13.255, de 14/01/2016 (LOA).



16 VALOR MÍNIMO DO CONTRATO ANUAL

- 16.1 O mínimo do Contrato Mensal será de R\$ 5.291,88 (cinco mil, duzentos e noventa e um reais e oitenta e oito centavos), sendo o valor anual de R\$ 55.564,74 (cinquenta e cinco mil, quinhentos e sessenta quatro reais e setenta e quatro centavos). As férias e recessos escolares terão desconto 50%, conforme o calendário acadêmico,
- 16.2 Nos períodos de férias escolares e greve geral (de alunos e servidores), será concedido à PERMISSONÁRIA 50% (cinquenta por cento) de desconto sobre o valor mensal do contrato;
- 16.3 Os valores correspondentes aos gastos no fornecimento de água e energia serão repassados ao IFCE – Campus de Sobral, via GRU, mensalmente, de acordo com o consumo e das tarifas praticadas pelas concessionárias.

17 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 17.1 A Direção Geral do IFCE *Campus* de Sobral designará uma Comissão para realizar a fiscalização e acompanhamento das atividades relacionadas ao Restaurante Acadêmico e a Bolsa Alimentação (Anexo II);
- 17.2 Os casos omissos e não contemplados neste documento serão regidos pela Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do IFCE *Campus* de Sobral, obedecendo ao Edital de Concorrência n° 01/2016 e seus Anexos, levando o caso junto a Direção Geral do IFCE Campus de Sobral para providências cabíveis e deliberação.

Cristiane Maria Martins Rodrigues

CRN nº 4931 – 6ª Região

Nutricionista do IFCE Campus de Sobral



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

ANEXO II
BOLSA ALIMENTAÇÃO

1 JUSTIFICATIVA

No Brasil a educação foi definida constitucionalmente como “direito de todos e dever do Estado” a mais de quatro décadas. Esse direito social e humano é fundamental no país que ainda enfrenta o desafio do analfabetismo e onde o sistema educacional ainda reflete e reproduz as hierarquias e divisões sociais. Como patrimônio cultural a educação em todos os níveis é, por excelência, um instrumento poderoso de formação de cidadãos e de profissionais voltados para a construção e consolidação desse patrimônio.

Observando também a Lei Orgânica da Assistência Social - LOAS, Lei n.º 8742, de 7 de dezembro de 1993, que dispõe no seu Art. 1º: “A assistência social, direito do cidadão e dever do Estado, é Política de Seguridade Social não contributiva, que prevê os mínimos sociais, realizada através de um conjunto integrado de ações de iniciativa pública e da sociedade para garantir o atendimento as necessidades básicas”.

Com base no parágrafo único do Art.2º, o qual diz que “a Assistência Social realiza-se de forma integrada as políticas setoriais visando ao enfrentamento da pobreza, a garantia dos direitos mínimos sociais, ao provimento de condições para atender contingências sociais, e a universalização dos direitos sociais”, e ainda no artigo 4º que coloca como um dos princípios da Assistência Social e a Universalização dos direitos sociais, a fim de tornar o destinatário da ação assistencial alcançável pelas demais políticas públicas, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE Campus de Sobral viabilizar uma política de assistência ao estudante, através de programas e projetos que visam contribuir para o exercício do direito a educação, na qual o IFCE desempenha de modo mais amplo o seu papel na sociedade.

Diante disso, o Projeto Bolsa Alimentação visa contribuir para a permanência do aluno na escola e para melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar, através da permissão de bolsa-alimentação aos alunos do IFCE. Com isso, destaca-se que o Projeto Bolsa Alimentação tem a finalidade de viabilizar o fornecimento diário de refeições subsidiadas aos alunos do IFCE, bem como favorecer o bem-estar físico e mental



dos alunos, para assim possibilitar a redução dos índices de trancamento de matrícula e evasão escolar.

2 OBJETO

Auxílio de custo no acesso à alimentação durante a jornada escolar no IFCE Campus de Sobral durante o período letivo aos alunos matriculados no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

3 AMPARO LEGAL

A realização do Projeto está fundamentada na Lei Orgânica da Assistência Social - LOAS, Lei n.º 8742, de 7 de dezembro de 1993, dispõe no seu Art. 1º e Art.2º.

4 DA BOLSA

4.1 O IFCE subsidiará para os alunos, conforme normas estabelecidas, parte do valor praticado para as refeições na modalidade *self-service* (almoço e jantar), sendo a outra parte paga diretamente pelo aluno à PERMISSIONÁRIA.

4.2 O valor da refeição será de no máximo **R\$ 9,33 (nove reais e trinta e três centavos)**, sendo 25% (vinte e cinco por cento) do total pago pelo estudante e a contrapartida do IFCE será o correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) do total. Podendo haver variação desses percentuais a critério da Administração.

5 FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

5.1 O fornecimento ficará sobre a responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, mas com a fiscalização da Comissão do IFCE Campus de Sobral, onde será observada a questão nutricional, higiênica, organizacional e os demais itens constantes no Projeto Básico.

5.2 A meta de fornecimento de refeições almoço/jantar terá a média de 700 (setecentas) refeições por dia, tendo margem de 25% para mais ou menos.

6 PAGAMENTO DA BOLSA

6.1 O pagamento referente ao subsídio oferecido aos alunos pelo IFCE, será pago à PERMISSIONÁRIA mensalmente, de acordo com o consumo praticado no período;

6.2 O preço da refeição subsidiado praticado no Restaurante Acadêmico para a comunidade estudantil, poderá sofrer variações anualmente para mais ou para menos, desde que comprovados seus acréscimos ou diminuições e acordado pelas partes contratantes.

7 CONTROLE DE ACESSO AO RESTAURANTE ACADÊMICO

7.1 Para o acesso cada aluno terá um cartão magnético disponibilizado pelo IFCE contendo nome, número de matrícula, foto e tarja magnética.



7.2 A catraca será liberada após passar o cartão e a confirmação biométrica do aluno.

7.3 Cada aluno poderá ter acesso uma única vez por dia com o subsídio. O mesmo poderá utilizar o Restaurante Acadêmico uma segunda vez no mesmo dia, porém sem o benefício do subsídio.

8 DO CARTÃO MAGNÉTICO

8.1 O Setor de Assistência Estudantil será o responsável pela distribuição dos cartões magnéticos.

8.2 O primeiro cartão será gratuito. Em caso de extravio será cobrado o valor de R\$ 10,00 reais pelo segundo cartão pago por meio da Guia de Recolhimento da União – GRU.

8.3 Apenas os alunos regularmente matriculados terão direito ao cartão magnético.

9 RECARGA DE VALOR DO CARTÃO MAGNÉTICO

9.1 Para recarregar qualquer valor no cartão o aluno deverá dirigir-se ao caixa gerenciado pela PERMISSIONÁRIA.

9.2 Em caso de evasão ou desligamento da instituição o aluno terá o prazo de até 30 (trinta) dias para solicitar à PERMISSIONÁRIA o ressarcimento do valor do saldo creditado ou para utilizar o crédito.

9.3 Em optando em utilizar o crédito este seguirá as mesmas regras utilizadas para o visitante, ou seja, será debitado o valor integral da refeição.

10 PRESTAÇÃO DE CONTAS

10.1 Na solicitação de pagamento das refeições subsidiadas, a PERMISSIONÁRIA deverá emitir mensalmente para a Comissão de Fiscalização do Contrato, o relatório gerado pelo sistema informatizado de controle de acesso juntamente com a nota fiscal.

10.2 Essa prestação de contas será mensal, podendo a Comissão de Fiscalização solicitar relatórios parciais durante o mês.

11 PROIBIÇÕES

11.1 Fica permanentemente proibido a troca ou qualquer tipo de negociação do cartão (acesso) entre alunos e Restaurante Acadêmico;



12 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1 Os casos omissos e não contemplados neste documento serão regidos pela Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do IFCE *Campus* de Sobral, obedecendo ao Edital de Concorrência 01/2016 e seus Anexos, bem como as Diretrizes da Direção Geral do IFCE *Campus* de Sobral.

Caroline de Oliveira Bueno
Assistente Social
IFCE *Campus* de Sobral

Sabrina Oliveira Rosa Duarte Cavalcante
Assistente Social
IFCE *Campus* de Sobral



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

► ATENÇÃO! USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA – NÃO UTILIZAR O QUADRO COM O BRASÃO DA REPÚBLICA!!!

► ATENÇÃO! AS EXIGÊNCIAS DE IDENTIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS DEVEM SER PREENCHIDAS EM SUA TOTALIDADE, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO!!!

Proposta que faz a empresa _____

inscrita no CNPJ/MF nº. _____, localizada

CEP _____, fone _____, para o fornecimento do objeto abaixo relacionado, de acordo com todas as especificações e condições estabelecidas na **CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 01/2016**, promovida pelo IFCE Campus de Sobral:

VALOR MENSAL PARA A PERMISSÃO DE USO: R\$ (.....)

VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO (SELF SERVICE): R\$..... (.....)

PERÍODO DO CONTRATO: 12 (doze) meses.

Outrossim, declaramos que:

- a) Aceitamos todas as condições impostas por esta Concorrência e seus anexos;
- b) Os serviços serão executados dentro do prazo fixado nesta Concorrência;
- c) Esta proposta compreende todas as despesas com materiais e equipamentos, ferramentas, mão-de-obra, materiais, transportes, impostos, pró-labore, salários, carga e descarga, fretes e seguros, lucros, encargos sociais e todos os custos diretos e indiretos necessários à execução completa do objeto desta licitação;
- d) Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias, contados da data da sessão de abertura dos envelopes de Habilitação.

Até que o contrato seja assinado, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observadas as condições desta Concorrência.

_____, ____ de _____ de 2016

Assinatura do Responsável pela Empresa

Nome do Responsável pela Empresa

CPF do Responsável pela Empresa

Cargo do Responsável pela Empresa



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

**ANEXO IV
GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

**► ATENÇÃO! USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA – NÃO UTILIZAR O
QUADRO COM O BRASÃO DA REPÚBLICA!!!**

Ao IFCE

Prezados Senhores,

CONSIDERANDO que ____ (nome da CONTRATADA) ____, doravante denominada “CONTRATADA” compromete-se, conforme Contrato nº. ____, datado de ____ de ____ de ____, a fornecer os bens nele descritos;

CONSIDERANDO que ficou estabelecido na Concorrência que a CONTRATADA deverá apresentar comprovante da Garantia de Execução Contratual, no valor especificado no Contrato e;

CONSIDERANDO que concordamos em dar esta Garantia da CONTRATADA;

DECLARAMOS nossa condição de fiador solidário, sem benefício de ordem, em conformidade com o disposto nos artigos 827, 835 e 838 do Código Civil Brasileiro, perante ____ (qualificar a CONTRATANTE) ____, pela CONTRATADA, até a soma de ____ (valor da garantia em algarismos e por extenso) ____, comprometendo-nos pelo presente documento a pagar, mediante solicitação da CONTRATANTE, por escrito, declarando a inadimplência da CONTRATADA no cumprimento de suas obrigações contratuais, e sem contraditar a quantia, até o limite de ____ (valor da garantia) ____, como acima mencionado, dispensada a apresentação de provas ou razões quanto ao valor especificado na sua solicitação.

ATESTAMOS que esta fiança não é gratuita e está regularmente contabilizada, satisfazendo as formalidades exigíveis, em especial a legislação bancária e demais resoluções, instruções e circulares do Banco Central do Brasil, achando-se os signatários devidamente autorizados à prática deste ato.



Esta garantia terá validade até 30 (trinta) dias após a vigência do Contrato, conforme as condições estabelecidas.

____(Data)____

____(Assinatura do Banco)____

____(Testemunhas)____

____(Chancela)____



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

► ATENÇÃO! USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA – NÃO UTILIZAR O QUADRO COM O BRASÃO DA REPÚBLICA!!!

► ATENÇÃO! AS EXIGÊNCIAS DE IDENTIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS DEVEM SER PREENCHIDAS EM SUA TOTALIDADE, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO!!!

Conforme parágrafo 2º do Art. 32 da Lei 8.666/93 a empresa _____ (nome da empresa), CNPJ nº _____, sediada _____ (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habitação no presente processo licitatório, assim como que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, ____ de _____ de 2016

Nome do Responsável pela Empresa

Assinatura do Responsável pela Empresa

CPF do Responsável pela Empresa

Cargo do Responsável pela Empresa



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

ANEXO VI

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO
TRABALHISTA DE MENORES**

**► ATENÇÃO! USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA – NÃO UTILIZAR O
QUADRO COM O BRASÃO DA REPÚBLICA!!!**

**► ATENÇÃO! AS EXIGÊNCIAS DE IDENTIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS
DEVEM SER PREENCHIDAS EM SUA TOTALIDADE, SOB PENA DE
DESCLASSIFICAÇÃO!!!**

_____(nome da empresa)____, CNPJ nº. ____, sediada _____(endereço completo)____, declara, sob as penalidades cabíveis, que não mantemos em nosso quadro de pessoal menores de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

_____, ____ de _____ de 2016

Nome do Responsável pela Empresa

Assinatura do Responsável pela Empresa

CPF do Responsável pela Empresa

Cargo do Responsável pela Empresa



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE
PROPOSTAS**

**► ATENÇÃO! USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA – NÃO UTILIZAR O
QUADRO COM O BRASÃO DA REPÚBLICA!!!**

**► ATENÇÃO! AS EXIGÊNCIAS DE IDENTIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS
DEVEM SER PREENCHIDAS EM SUA TOTALIDADE, SOB PENA DE
DESCLASSIFICAÇÃO!!!**

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de **(Identificação completa da licitante)** doravante denominado Licitante, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da CONCORRÊNCIA Nº. 01/2016 foi elaborada de maneira independente pelo licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da CONCORRÊNCIA Nº. 01/2016, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da CONCORRÊNCIA Nº. 01/2016 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da CONCORRÊNCIA Nº. 01/2016, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da CONCORRÊNCIA Nº. 01/2016 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da CONCORRÊNCIA Nº. 01/2016 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da CONCORRÊNCIA Nº. 01/2016 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;



(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da CONCORRÊNCIA Nº. 01/2016 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE Campus de Sobral** antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, ____ de _____ de 2016

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação)



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

**ANEXO VIII
DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO**

**► ATENÇÃO! USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA – NÃO UTILIZAR O
QUADRO COM O BRASÃO DA REPÚBLICA!!!**

**► ATENÇÃO! AS EXIGÊNCIAS DE IDENTIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS
DEVEM SER PREENCHIDAS EM SUA TOTALIDADE, SOB PENA DE
DESCLASSIFICAÇÃO!!!**

A Empresa _____, CNPJ nº. _____, sediada na cidade de _____, Estado de _____, na Rua _____, nº _____, bairro _____, CEP _____, declara que tem pleno conhecimento dos elementos constantes no edital da Concorrência nº 01/2016, das condições gerais e particulares do objeto da licitação e do espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante Acadêmico, não podendo invocar quaisquer desconhecimentos como elemento impeditivo para a correta formulação da proposta e do integral cumprimento do contrato.

_____, _____ de _____ de 2016.

Nome do Responsável pela Empresa

Assinatura do Responsável pela Empresa

CPF do Responsável pela Empresa

Cargo do Responsável pela Empresa



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

**ANEXO IX
DECLARAÇÃO DE OPÇÃO PARA VERIFICAÇÃO DE
DOCUMENTAÇÃO ATRAVÉS DO SICAF**

**▶ ATENÇÃO! USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA – NÃO UTILIZAR O
QUADRO COM O BRASÃO DA REPÚBLICA!!!**

**▶ ATENÇÃO! AS EXIGÊNCIAS DE IDENTIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS
DEVEM SER PREENCHIDAS EM SUA TOTALIDADE, SOB PENA DE
DESCCLASSIFICAÇÃO!!!**

Declaramos, em atendimento ao previsto no item 8.2 do edital da Concorrência pública nº 01/2016, que as informações constantes dos documentos exigidos nos subitens 8.1.1, 8.1.2 e 8.1.4, deverão ser verificados pela Comissão Especial de Licitação, através do Cadastramento e Habilitação Parcial da Empresa no SICAF.

_____, ____ de _____ de 2016.

Nome do Responsável pela Empresa

Assinatura do Responsável pela Empresa

CPF do Responsável pela Empresa

Cargo do Responsável pela Empresa



PODER EXECUTIVO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE
CAMPUS DE SOBRAL

DIREÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2016

Processo Nº 23257.001650.2016-31

Permissão de Uso de Espaço para Restaurante Acadêmico

ANEXO X
MINUTA DE CONTRATO DE PERMISSÃO DE USO

MINUTA DE CONTRATO Nº ____/2016, FRIMADO
ENTRE O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESTADO DO CEARÁ
– IFCE CAMPUS DE SOBRAL E A EMPRESA
_____, PARA PERMISSÃO DE
USO DE ESPAÇO FÍSICO DESTINADO AO
FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE
ACADÊMICO DO IFCE CAMPUS DE SOBRAL.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA – CAMPUS DE SOBRAL, situado na Avenida Dr. Guarani, 317, Bairro Derby Club, CEP: 62.042.030, Sobral-CE, inscrito no CNPJ/MF Nº. 10.744.098/0006-50 filial, neste ato representado pelo seu Diretor Geral, **ELIANO VIEIRA PESSOA**, brasileiro, solteiro, CPF Nº. 713.037.663-53, portador da Carteira de Identidade nº. 91002035808 – SSP/CE, no uso da atribuição que lhe foi conferida pela Portaria nº 675/GR, de 29/10/2015, do Reitor do IFCE, a seguir denominado simplesmente **PERMITENTE**, e a Empresa _____, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ nº. _____, estabelecida à _____, CEP: _____, doravante denominada **PERMISSIONÁRIA**, neste ato representada pelo(a) Senhor(a), CPF nº _____, RG nº _____, celebram entre si, justas e avençadas, o presente Contrato, decorrente da Concorrência nº 01/2016, **TIPO MAIOR OFERTA**, realizada nos termos do Processo Administrativo nº. 23257.001650.2016-31, em conformidade com a Lei nº. 8.666, de 21/06/93 e suas alterações subsequentes e legislação correlata e demais exigências do Edital.



CLÁUSULA I - DO OBJETO

- 1.1 Seleção de pessoa jurídica para Permissão de Uso, a título oneroso, de espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante Acadêmico do Instituto Federal, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE Campus de Sobral, para a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições à comunidade deste Instituto, podendo se estender ao público externo, por interesse da Administração.
- 1.2 O espaço público, que será explorado mediante Permissão de Uso, compreende duas áreas principais: área de cozinha (totalmente revestida em cerâmica, com área de 408 m², compõe de: áreas de preparos, áreas de lavagem, área de cocção, áreas de guarda de alimentos, depósitos) e área destinada ao atendimento ao público (com área de 428 m², com piso industrial e paredes revestidas em pintura fosca, a compõem: área para servir, áreas para mesa, área de vendas de fichas e banheiros masculinos e femininos, com capacidade para 6 pessoas cada, além de 2 banheiros destinados à deficientes), perfazendo uma área total de 836 m², conforme descrito no Parecer Técnico de Avaliação Mercadológica de imóvel Comercial acostado aos autos.

CLÁUSULA II - CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

- 2.1 O Contrato será assinado, pela PERMISSIONÁRIA, no prazo máximo de 5 (cinco) dias contados a partir da convocação para a assinatura do mesmo, onde a mesma deverá estar em situação regular junto ao SICAF, como também será indispensável a assinatura do Termo de Responsabilidade dos bens do IFCE Campus de Sobral que vão ficar sobre sua responsabilidade.

CLÁUSULA III - DA GARANTIA

- 3.1 A PERMISSIONÁRIA prestará Garantia de Execução, no percentual de 5% (cinco por cento) – R\$ _____ (_____) - do valor do Contrato, conforme previsto no “caput” e § 1º do art. 56 do Estatuto Federal Licitatório nº. 8.666/93;
- 3.2 Caso a PERMISSIONÁRIA preste garantia por meio de fiança bancária deverá utilizar o modelo constante do Anexo IV;
- 3.3 Caução em dinheiro (moeda corrente e/ou cheque) ou títulos da dívida pública deverá ser depositada em conta e banco informado pela Coordenadoria de Execução Financeira do IFCE – Campus de Sobral, por meio dos telefones 088.3112.8100/8111 – Sr. Flávio Melo.
- 3.4 Caução em fiança bancária ou seguro - garantia deverá ser entregue conforme instruções da Coordenadoria de Execução Financeira do IFCE – Campus de Sobral.



3.5 A Garantia de Execução será liberada e restituída à PERMISSIONÁRIA no prazo de 10 (dez) dias do efetivo cumprimento das obrigações contratuais.

CLÁUSULA IV - DA RESCISÃO CONTRATUAL

4.1 O contrato de permissão de uso poderá ser rescindido, por acordo entre as partes, mediante notificação expressa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, da data desejada para o encerramento, desde que haja conveniência para Administração, em conformidade com o art. 79, II, da Lei n. 8.666/93, sem prejuízo dos procedimentos em andamento.

4.2 O referido contrato também poderá ser rescindido das seguintes formas:

- a) unilateralmente, a juízo do PERMITENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78, da Lei n. 8.666/93;
- b) judicialmente, nos termos da legislação.

CLÁUSULA V - DO PRAZO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1 O contrato de permissão de uso terá vigência de 12(doze) meses, a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, com vantagens para a administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme Lei 8.666/93.

5.1.1 A vigência do contrato está em conformidade com o art. 57, inciso II, da Lei 8.666/93 e suas alterações, cujos recursos estarão garantidos no “Programa de Desenvolvimento da Educação Profissional e Tecnológica” e nas “Descentralizações de Créditos Orçamentários, os quais são definidos no Plano Plurianual – PPA 2016 – 2019 do Governo Federal, conforme disposto na Lei nº. 13.242, de 30/12/2015 (LDO) e Lei nº 13.255, de 14/01/2016 (LOA).

CLÁUSULA VI - DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1 A forma de prestação dos serviços está prevista no anexo I – PROJETO BÁSICO.

CLÁUSULA VII - DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA

7.1 Fixar o preço da refeição por comensal incluindo o fornecimento de uma sobremesa (fruta ou doce), suco de fruta, café, chá, açúcar e adoçante;

7.2 Credenciar, por escrito, junto ao IFCE Campus de Sobral, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

7.3 Realizar vistoria com a comissão de fiscalização para receber as instalações e equipamentos do Restaurante Acadêmico, responsabilizando-se por quaisquer



intervenções ou adaptações necessárias ao perfeito funcionamento do Restaurante, declarando esta condição em termo próprio;

7.4 Adquirir gêneros e materiais (alimentos, bebidas, descartáveis, produtos de limpeza, entre outros) com padrão de qualidade embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde;

7.5 Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pela entrada destinada para recebimento dos mesmos do Restaurante Acadêmico;

7.6 Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do Restaurante Acadêmico e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços e cardápio da semana, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz em tamanho mínimo de 60cm x 60cm;

7.7 Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração;

7.8 Disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido;

7.9 Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

7.10 Os cardápios diários deverão ser elaborados semanalmente pela nutricionista da empresa em comum acordo com a nutricionista do IFCE Campus de Sobral para aprovação prévia e divulgação interna;

7.11 Disponibilizar, para o *Self-Service* em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o comensal possa ser servido conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

7.12 Caso haja algum imprevisto, e seja necessário alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 12 (doze) horas antes da abertura do Restaurante Acadêmico. Deverá também ser afixada em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;

7.13 Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para pratos futuros, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados;

7.14 Preferir o uso de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), evitando o uso de condimentos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese ou preparações feitas com ovos crus, bem como o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios;



7.15 Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, evitando a emissão de vale-troco;

7.16 Utilizar toalhas de papel de ótima qualidade para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis devem ser instalados nos diversos setores da cozinha, acima das pias e áreas afins;

7.17 Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;

7.18 Dispor quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades no Restaurante Acadêmico, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente;

7.19 No início da vigência do contrato, fornecer uniforme e EPI de acordo com a função a ser desempenhada aos seus empregados quando nas dependências do IFCE Campus de Sobral;

7.20 Os funcionários da empresa deverão atender ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando uniforme devidamente limpo, de cor clara e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, apresentando-se sem bigode, barbeados, unhas aparadas e cabelos protegidos, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;

7.21 Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

7.22 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo IFCE Campus de Sobral, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

7.23 Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

7.24 Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;



7.25 Respeitar as normas e procedimentos do IFCE Campus de Sobral, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências do Restaurante Acadêmico, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

7.26 Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca (Self Service), bandejas, talheres de metal, todos que deverão ser higienizados, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para sucos, café e chá;

7.27 Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização, bem como talheres que não estejam em perfeitas condições;

7.28 Assinar recibo relativo a todo o material disponibilizado pelo IFCE Campus de Sobral: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminação do inventário, elaborado pelo IFCE Campus de Sobral, além de sua manutenção e entrega conforme recebido;

7.29 Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição e/ou reparo de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser extraviado, danificado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e a quantidade do material inicialmente disponibilizado pelo IFCE Campus de Sobral, no prazo máximo de 30 dias úteis, sem ônus para o IFCE Campus de Sobral, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá ao IFCE Campus de Sobral;

7.30 Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos que deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original;

7.30.1 A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal;

7.31 A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar à comissão de fiscalização do IFCE Campus de Sobral, cronograma anual das manutenções específico de cada equipamento;

7.32 Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições;

7.33 Utilizar as instalações fornecidas pelo IFCE Campus de Sobral, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção, esta sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação do IFCE;



7.34 Higienizar o reservatório de água, arquivando-se os originais dos registros de operação e a documentação, disponibilizando esse material para o IFCE Campus de Sobral;

7.35 Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados, devendo-se obedecer à legislação vigente relativa às boas práticas de fabricação (BPF);

7.36 Arcar com a manutenção preventiva e corretiva do sistema de gás, bem como as despesas de consumo, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

7.37 Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas da fiscalização do IFCE Campus de Sobral;

7.38 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

7.39 Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações do Restaurante Acadêmico;

7.40 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o IFCE Campus de Sobral do resultado das inspeções;

7.41 Atender, prioritariamente, os alunos, servidores e funcionários terceirizados do IFCE, oferecendo aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;

7.42 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

7.43 Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósito, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização;

7.44 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços e aprovados pela legislação vigente, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

7.45 Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

7.46 Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e organização, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Armazenar os alimentos em caixas monoblocos, paletes, estrados de material liso,



resistente, impermeável e lavável. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

7.47 Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde não tiverem câmaras frigoríficas e sempre que se fizer necessário;

7.48 Prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde os alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local.

7.49 Realizar dedetização e desratização a cada 90 (noventa) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela fiscalização do IFCE Campus de Sobral.

7.50 Coletar, diariamente, amostras de peso mínimo de 100g de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas e mantidas sob refrigeração ou sob congelamento, arcando com os custos das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas efetuadas em amostras coletadas no Restaurante Acadêmico, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;

7.51 Realizar periodicamente, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;

7.52 Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir de ocorrência verificada pela Fiscalização do Contrato;

7.53 Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

7.54 Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do IFCE Campus de Sobral, assim como considerar terminantemente proibida a execução e comercialização de alimentos que não sejam para consumo dos alunos, servidores do IFCE e público externo a ser definido pelo IFCE – *Campus* de Sobral;

7.55 Manter sob rigoroso processo de higienização, as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

7.56 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização do IFCE Campus de Sobral, sem condições de serem consumidos;



- 7.57 Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do IFCE Campus de Sobral, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- 7.58 Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do IFCE Campus de Sobral, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- 7.59 Apresentar ao IFCE Campus de Sobral, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço, o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) e os procedimentos operacionais padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço, nos termos da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);
- 7.60 Responsabilizar-se pela organização e controle da entrada do comensal no Restaurante Acadêmico, bem como arranjo físico interno, mantendo um ambiente tranquilo para a realização das refeições;
- 7.61 Possuir, na data de início dos serviços, um (a) nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN). Tal nutricionista terá uma carga horária de 20 horas semanais obedecendo 04 horas diárias, de 2ª a 6ª feira;
- 7.62 Informar a procedência dos fornecedores dos alimentos adquiridos para a composição dos pratos para a nutricionista do IFCE Campus de Sobral, ressaltando que os fornecedores devem ser habilitados junto aos órgãos de fiscalização para a produção;
- 7.63 Deverá apresentar o cardápio com variedade nos alimentos, nas combinações, nas preparações, nos temperos, de cores, formas, cortes, técnicas de preparo e apresentação e/ou decoração, ou seja, evitar a monotonia, o cardápio repetitivo e sem alterações;
- 7.64 Disponibilizar diariamente opções de cardápios convencional e do tipo vegetariano, bem como cardápios para fins especiais, respeitando as questões de saúde e restrição alimentar;
- 7.64.1 Em caso de usuários com restrição alimentar, a empresa deverá apresentar opções de cardápio diferenciadas, neste caso, o IFCE – Campus de Sobral fará a comunicação à CONTRATADA;
- 7.65 Permitir a fiscalização e acompanhamento da Comissão designada pelo IFCE Campus de Sobral;
- 7.66 Permitir livre acesso diário da nutricionista do IFCE Campus de Sobral e demais membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização;
- 7.67 Responsabilizar-se pelas obrigações trabalhistas de seus empregados;



7.68 A empresa manterá, durante a execução do contrato, um quantitativo mínimo de 04 (quatro) alunos do IFCE – Campus de Sobral como estagiários, tendo em vista que a CONTRATANTE ministra o Curso de Tecnologia em Alimentos e os Cursos Técnicos em Panificação e Agroindústria, além de outros cursos em áreas afins;

7.68.1 Em caso de estágio curricular, a empresa não terá a obrigatoriedade de pagamento de bolsa aos alunos;

7.68.2 Em Caso de estágio Extracurricular, a empresa ficará com o ônus do pagamento de bolsa aos estagiários;

7.69 Responsabilizar-se pela entrega mensal do relatório sobre a quantidade de refeições servidas, comprovadas com relatório emitido pelo sistema informatizado;

7.70 Manter os utensílios (talheres, pratos, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos comensais durante todo o período de distribuição;

7.71 Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;

7.72 Informar a fiscalização do contrato, qualquer eventual problema com o controle de acesso informatizado do Restaurante Acadêmico.

7.73 Operar o controle de acesso em modo manual, quando autorizado pela fiscalização do contrato;

7.74 Pagar a Guia de Recolhimento da União (GRU), quando for necessário, referente ao valor da permissão do espaço pelo IFCE;

7.75 Enviar para a fiscalização, juntamente com GRU devidamente quitada (quando for o caso), os seguintes documentos para efetivação do pagamento:

7.75.1 Relatório mensal informando o quantitativo de alunos atendidos pelo programa de subsídios para refeições;

7.75.2 Nota Fiscal mensal referente ao quantitativo informado no relatório;

7.75.3 A Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social dos funcionários (GFIP);

7.76 Fornecer todos os Equipamentos, Utensílios e Materiais de Consumo necessários ao perfeito funcionamento do Restaurante Acadêmico;

7.77 Fornecer todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene.

7.78 Repassar mensalmente via GRU, os valores correspondentes ao gasto com água e energia, após leitura do fiscal do contrato em medidor próprio.



7.79 Emitir Nota Fiscal diferenciada para as refeições fornecidas no caso de visitas de autoridades, eventos institucionais ou outra ocasião extraordinária previamente comunicadas pela Administração.

CLÁUSULA VIII – DAS OBRIGAÇÕES DO PERMITENTE

8.1 Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços prestados;

8.2 Proporcionar todas as facilidades para que a empresa possa desempenhar seus serviços, dentro das normas da futura Permissão, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa;

8.3 Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste edital, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

8.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de uma Comissão que será designada pela Direção Geral do IFCE Campus de Sobral, especialmente designada que anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

8.5 Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa;

8.6 Verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos, do ambiente e de todas as instalações onde são preparados os alimentos, bem como dos funcionários;

8.7 Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da empresa;

8.8 Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;

8.9 Designar servidor, para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

8.10 Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

8.11 Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;

8.12 Realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do Restaurante Acadêmico, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre

insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão do contrato;

8.13 O funcionamento do Restaurante Acadêmico aos sábados, domingos e feriados, bem como em horário não definido neste edital, será comunicado pelo IFCE Campus de Sobral a PERMISSONÁRIA, com antecedência mínima de 48 horas (quarenta e oito horas), para que a mesma funcione com os serviços contratados e solicitados.

8.14 Comunicar previamente à PERMISSONÁRIA em caso de visitas de autoridades, eventos institucionais ou outra ocasião extraordinária cuja refeição será paga integralmente pela Administração através de Nota Fiscal diferenciada.

8.15 Será disponibilizado pela contratante os seguintes equipamentos:

Item	Equipamento	Quantidade
Mobiliário		
01	Mesa de 08(oito) lugares, para refeitório, com tampo em MDF, medindo 2,40m de comprimento, 80cm de largura e 75cm de altura, com bancos individuais escamoteáveis, de assento redondo de 36cm de diâmetro, estrutura em aço tubular industrial de 50x30mm.	30
02	Estante de aço desmontável com 05 prateleiras, capacidade por plano de 250kg, tratada com pintura anticorrosiva.	20
03	Estante em aço inoxidável com 4 planos perfurados; com altura regulável. Capacidade de 250 kg por plano.	09
04	Armário em aço inoxidável, provido de 02 (duas) prateleiras internas executadas no mesmo material. Com 02 (duas) portas de correr, com fechadura e chaves individuais para cada porta. Dimensões: 1000x350x900mm	01
05	Mesa lisa de encosto, com borda dupla para a contenção de grãos, provida de duas aberturas no tampo, sendo uma circular de 180mm e outra retangular de 300x700mm. Construída em chapa de aço inoxidável Dimensões 1500x700x850mm.	01
06	Mesa em aço inoxidável lisa com furo para despejo de grãos com ressalto p/ contenção de líquidos, espelho posterior em toda extensão de parede no tamanho de 100 mm, provida de duas aberturas no tampo, sendo uma circular de 180mm e outra retangular de 300x700mm. Dimensões:1800x800x900mm	01
07	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1250 X 800 X 900 mm.	05
08	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 3000 X 600 X 900 mm.	01
09	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1200 X 600 X 900 mm.	01
10	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 2000 X 600 X 900 mm.	02
11	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1500 X 600 X 900 mm.	01
12	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1800 X 600 X 900 mm.	01
13	Prateleiras superior lisa em aço inoxidável, com espelho de encosto de 100mm na parte posterior. Dimensões: 2000x300mm	03
14	Prateleiras superior lisa em aço inoxidável, com espelho de encosto de 100mm na parte posterior. Dimensões: 3000x300mm	01
15	Lavatório automático para mãos em aço inox com acionamento através de pedal. Dimensões: 500x500x850mm.	03
16	Armário executado em aço inoxidável, provido de 04 prateleiras internas executadas no mesmo material, corpo estruturado através de dobras mecânicas, 02 portas de	01

	abrir providas de trinco puxadores e fechadura. Pés tubulares com sapatas de nivelamento embutidas. Dimensões: 1000x510x150mm.	
17	Módulo para pratos, bandejas e talheres confeccionado em chapa de aço inoxidável com uma prateleira interna e tampo superior com recorte para encaixe de 03 recipientes gastronorms 1/4 x 100 mm para talheres. Acompanha as GN's. Dimensões: 2000 x 700 x 850 mm.	03
18	Módulo para distribuição de pães, talheres e bandejas totalmente em aço inox caixa para pães, caixa para recipientes GN 1/3 (talheres) e base de apoio para bandejas Pés em tubo de aço inox e sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 700x500x1500mm.	01
19	Mesa e caixa de decantação para descascador, construída inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Tampo com orifício de Ø100mm para passagem da tubulação de esgoto do descascador com colarinho de 20mm, estrutura em quadro de cantoneiras em perfil "U", pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, contraventamentos Ø25mm, caixa de coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfurada removível, confeccionado em aço inoxidável AISI-304, liga 18.8.	01
Balanças		
20	Balança plataforma com capacidade de pesagem 300kg com frações de 50g. Dimensões da plataforma 600x600mm.	02
21	Balança de cozinha em aço inoxidável, digital, capacidade 15 kg, graduação de 1g, elétrica.	02
Acessórios		
22	Catraca biométrica c/ cofre coletor	05
23	Catraca para portadores de necessidades especiais	01
24	Ducha pré-rinse de parede em aço inoxidável, com pré-lavagem, mola com regulagem, ducha extraível e bica móvel. Dimensões (altura x largura): 1,0 x 0,40m	01
25	Coifas em inox com filtros inerciais. Dimensões: 2,75m x 3,50m, compostas de: filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos, removíveis p/ limpeza, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/ limpeza e caixa coletora de gorduras. Com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contra-porcas. Sistema de Exaustão Mecânica: Dutos com Ø 400 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Tipo ilha.	01
26	Coifas em inox com filtros inerciais. Dimensões: 1,25m x 2,25m, compostas de: filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos, removíveis p/ limpeza, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/ limpeza e caixa coletora de gorduras. Com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contra-porcas. Sistema de Exaustão Mecânica: Dutos com Ø 400 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Tipo ilha.	01
27	Coifa em aço inoxidável, de encosto, sem filtro. Com calhas periféricas nas extremidades para captação de gorduras. Tendo ainda abertura para ligação dos dutos de exaustão forçada. Dimensões: 5000x1700x450mm. Com sistema de dutos para exaustão forçada com 14 metros de tubulação. A coifa está instalada a 2,10m do piso. Pé direito é de 4m.	01
28	Toalha para mesa em corano, 100% PVC com fundo de poliéster. Tamanho: medindo 2,40m de comprimento X 80cm de largura de cor branca e bordas verde limão com altura de 9 cm.	30
29	Toalha para mesa em tecido plástico cristal, 100% transparente, 100% impermeável, espessura de 0,30mm. Tamanho: medindo 2,40m de comprimento X 80cm de largura e borda com altura de 10cm.	30
30	Almofadas redondas de 36cm de diâmetro em corano, 100% PVC com fundo de poliéster, com espessura D28 e altura de 4cm, cor verde limão, com abraçadeiras em náilon e fivelas de plástico na cor preta.	240
Lavadoras de louças		
31	Máquina de lavar louça, com capacidade mecânica de: 150 gavetas por hora; 2.600 pratos; 1.300 bandejas; 24.000 talheres; 3.700 copos por hora. Fases: Lavagem / Enxágue. Painel de comando ergonômico localizado no topo do equipamento.	01

	Dispositivo de segurança instalado em cada uma das portas de inspeção, que assegura a interrupção do processo de higienização quando forem abertas. Braços de lavagem exclusivos confeccionados em aço inoxidável, com bicos anti-entupimento e tampões de limpeza nas extremidades. Não requer ferramenta para removê-los. Auto timer de economia. Controladores de nível e temperatura. Dimensões: 1120x770x1790mm. Voltagem (V) trifásica: 220V.	
32	Lavadora de louças industrial compacta, capacidade mecânica de 20 a 40 gavetas hora, em função da variação do ciclo de lavagem entre 1,5 a 3 minutos. Totalmente executada em aço inox. AISI 304, porta frontal; fechamento da porta por contato magnético; braços giratórios independentes, intercambiáveis e, antientupimento; temperatura de lavagem 50/60°C; temperatura de enxágue de 80°C; consumo de água 80 a 150 litros/hora; potência 7kwh; motor de lavagem 0,75 CV, e motor-bomba de enxágue de 0,25 CV; voltagem 220/60/1. Acompanha 02 gaveta lisa mod. P6200, 01 suporte para pratos, 04 gavetas com pinos para pratos e bandejas mod. P1700 e 16 copinhos modelo P6200c, 01 suporte com 500mm de altura para trabalho ergonômico. Dimensões: 600x592x900mm.	01
Carros		
33	Carro de transporte para almoxarifado em aço. Dimensões: 100x 100 x 100 cm.	01
34	Carro auxiliar 2 planos em aço inox, com rodízio, capacidade 300kg. Dimensões: 900x600x850mm.	05
35	Carro para transporte três planos com gradil construído em aço inoxidável com 04 rodízios, sendo 2 com freios, equipados com para choques emborrachados para a proteção de choque. Acabamento polido fosco. Capacidade 120Kg. Dimensões: 1100x630x1000mm	05
36	Carro coletor de lixo com tampa articulada e pedal, cap. 80L, c/ rodízios	20
37	Carro tanque em aço inoxidável. Capacidade: 270 litros. Com tampa em aço inox com puxador. Possui 04 rodízios de 4" revestidos de borracha, sendo 02 fixos e 02 giratórios traseiros, com freio.	02
38	Carro para degelo de carnes em aço inoxidável, capacidade de 285 litros, com registro de fecho rápido de 1 ½" de Ø para escoamento, com 4 rodízios, sendo dois fixos e dois giratórios com freio, alça de manobra em tubo inox. Dimensões: 860 x 575 x 895 mm.	01
39	Carro para lavagem e transporte de cereais. Capacidade de 90L. Dimensões 74x47x70cm. Recipiente basculante com cantos arredondados. Construção em aço inox com acabamento escovado. Quatro rodízios giratórios de 4" revestido de borracha termoplástica, sendo 2 freios. Alças fixadas por solda ao recipiente, chapa inox perfurada para escoar água.	02
40	Carro esqueleto para transporte de 20 bandejas em aço inoxidável, provido de 20(vinte) pares de cantoneiras fabricadas em chapa dobrada em aço inoxidável para encaixe das bandejas. Base dotada de 04 (quatro) rodízios de 4" com ferragens reforçadas e rodas revestidas em borracha, sendo dois fixos e dois giratórios com freios. Dimensões: 550 x 420 x 2100 mm.	01
Equipamentos		
41	Fogão de centro com 06 queimadores com comandos independentes em ambos os lados, em aço inoxidável. Dimensões 1350x1025x900mm.	01
42	Fritadeira elétrica capacidade 32 litros em aço inoxidável com termostato de ajuste de temperatura entre 80° a 200°C, 02 cestos para frituras, potência 17KW. Dimensões 450x1000x900.	02
43	Chapa a gás com queimadores direcionados ao fundo da chapa, registro para controlar a vazão da queima, gavetas coletora de resíduos e gorduras.	02
44	Banho Maria a gás próprio para receber GN's 1/1 com profundidade de até 150mm, construído em aço inoxidável. Módulo inferior aberto com preteleta inferior, junto a base, pés com sapatas de nivelamento em rosqueamento embutido.	02
45	Chapa a gás lisa em aço inoxidável, queimadores a gás de alto rendimento, duas zonas de aquecimento com comandos individuais, válvula solenoide com piloto para controle da temperatura, gaveta coletora de resíduos, pés com sapatas niveladoras com rosqueamento imbutido.	02
46	Processador de alimentos com kit de 13 discos em aço inoxidável, sendo 02 de fatiar 3mm, 02 de fatiar 5mm, 01 de fatiar 10mm, 02 para cubos de 12mm, 02 para ralar de 2mm, 02 para palito 10mm, 02 desfiador quadrado 3mm. Capacidade de produção 250 kg/h. Dispositivo duplo de segurança magnético que desliga e freia o motor imediatamente. Rotação 375rpm. Potência 075hp/550w, 220v, monofásico.	01
47	Caldeirão com capacidade para 200 litros, em aço. Aquecimento a gás (GLP) com auto geração de vapor. Panela em aço inoxidável com fundo abaulado e cantos sanitários, dotados de escoamento através de válvula inox acionada tipo fecho	01

	rápido. Isolamento térmico através de lã especial. Aquecimento através de queimadores tubulares de aço inoxidável AISI 304 18/8. Registro industrial para gás com 03 graduações de chama. Acionamento automático através de válvula injetora. Estrutura de base, pés e torneira em aço inoxidável. Válvula de segurança com desaeração e quebra de vácuo. Tampa com pegador e dobradiças em aço inoxidável AISI 304 18/8.	
48	Caldeirão com capacidade para 300 litros, em aço, escovado. Aquecimento a gás (GLP) com auto geração de vapor. Panela em aço inoxidável AISI 304 18/8, com fundo abaulado e cantos sanitários, dotados de escoamento através de válvula inox acionada tipo fecho rápido. Isolamento térmico através de lã especial. Aquecimento através de queimadores tubular de aço inoxidável AISI 304 18/8. Registro industrial para gás com 3 graduações de chama. Revestimento externo em aço inoxidável AISI 304 18/8, isento de arrebites. Acionamento automático através de válvula injetora. Estrutura de base, pés e torneira em aço inoxidável. Válvula de segurança com desaeração e quebra de vácuo. Tampa com pegador e dobradiças em aço inoxidável AISI 304 18/8.	02
49	Câmara Frigorífica para congelados. Área: 8,10m ²	01
50	Câmara Frigorífica para refrigerados. Área: 5,78m ²	01
51	Câmara Frigorífica para hortifruti. Área: 15,33m ² .	01
52	Câmara Frigorífica para lixo. Área: 4,20m ²	01
53	Ante-câmara. Área: 3,50m ²	01
54	Balcão de distribuição de alimentos aquecido em aço inoxidável, com 05(cinco) GN'S 1/1, Banho Maria executado em aço inoxidável, equipado com resistência elétrica blindada comandada por termostato automático. Dotado de esteira dupla em aço inoxidável para bandejas. Prateleira superior em vidro reto linear com espessura de 12 mm, com suporte em barra chata de aço inox, apoiado em montantes de tubo aço inoxidável. Dotado de gabinete executado em chapa de aço inoxidável. Acompanha recipientes gastronorms em aço inox com tampa com alça. Dimensão: 1,85 x 0,70 x 0,85 m.	02
55	Balcão de distribuição de alimentos refrigerado em aço inoxidável, com 04 GN'S 1/1. Tambo com furos para encaixe dos recipientes. Conjunto frigorífico composto de unidade condensadora, com controle automático de temperatura. Estrutura em tubo de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8. Dotado de esteira dupla em aço inoxidável. Acompanha GN'S em aço inox com tampa com alça. Dimensão: 1,50 x 0,70x 0,85 m.	02
56	Pass through aquecido em aço inoxidável. Dotado de prateleiras gradeadas, isolamento térmico em mantas de lã de vidro; aquecimento através de resistência elétrica comandada por termostato; portas em ambos os lados; estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI 304, com sapatas niveladoras em polipropileno. Equipado com 4 portas: duas na parte da frente e duas na parte traseira. Dimensão: 1.400x700x900mm.	02
57	Pass through em aço inox, refrigerado. Dotado de prateleiras gradeadas, isolamento térmico em poliuretano injetado. Equipado com 2 portas: uma na parte da frente e uma na parte traseira. Dimensão: 700x700x900mm.	02
58	Frigideira basculante, a gás, manual. Construída em aço inoxidável. Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; - Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; - Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado (gás); - Sistema piloto e acendimento externo (gás); - Acionamento manual da cuba basculante através de volante especial frontal com sistema de eixo (manual); - Painel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; - Botão liga/desliga com iluminação (elétrico); - Manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; - Contraventamento tubular em aço inoxidável Ø1"; - Pés tubulares em aço inoxidável Ø1 ½" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon).	
59	Forno combinado elétrico em aço inox AISI 304, liga 18.8 nas partes internas e externas; capacidade mecânica p/ 20 GNs 1/1x65; produção mínima de 500 refeições/dia; painel de controle digital programável com funções de tempo, temperatura, etc. necessários para definição da cocção automática do alimento ao ponto desejado; iluminação com lâmpada de halogênio resistente a choque térmico; porta reforçada, totalmente construída em aço inox e com vidro duplo; vaporização de 30°C a 280°C em calor seco ou combinado; sensor de núcleo com pontos de medição. Dimensões aproximadas: (L)880 X (P)800 X (A)1790 (mm); alimentação elétrica: 220V, monofásica, consumo aprox. de energia de 37 kW; entrada de água: R ¾" BSP e saída: 1" BSP (rosca externa) ou equivalente, sendo a tubulação resistente à temperatura de 100°C – 120°C; pressão da água em 2 BAR ou 150-600 hPa; entrada de água do umidificador e do resfriamento dos componentes de ¾" BSP ou equivalente; permite obtenção de dados HACCP através de interface USB;	02

	sistema de limpeza automática para o gerador de vapor; acompanha equipamento e utensílios para limpeza, como: pressurizador de água, filtro de água e dosador de detergentes; manual do equipamento em português.	
60	Liquidificador industrial basculante. Capacidade para 25 litros. Copo confeccionado em aço inoxidável. Sistema de descarga tipo basculante; hélice produzida em aço inox, 220V; Dimensões: 1.100x340x600mm. Sistema de centrifugação sem canaletas internas.	01
61	Cafeteira elétrica 2x25L. Corpo e depósito em aço Apresenta 03 torneiras: sendo uma para retirada da água que fica na caldeira, a segunda para servir o café e a terceira torneira para servir o alimento que desejar. Acompanha um coador de pano. Resistência tubular e termostato de bulbo regulável. Bojos em aço inoxidável 304. Resistências blindadas de alta performance. Torneiras para entrada e saída de água. Exclusiva torneira horizontal (ideal para leite). Acompanha vareta para limpeza das torneiras. Com 02(dois) reservatórios de 25 litros cada. Dimensões: 750 X 330 X 780 mm. Alimentação: 220V. Potência: 6.500 W.	01
62	Freezer vertical com 01 porta, corpo interno em aço inoxidável AISI 304. Corpo externo em aço inoxidável. Isolamento térmico em poliuretano injetado com 60 mm de espessura, evaporador com ar forçado, termocontrolador digital de temperatura, internamente equipado com 34 pares de cantoneiras em aço inox, e 06 grades padrão gn 1/1, em aço inoxidável. Gaxetas das portas escamoteáveis (sem utilização de rebites e/ou parafusos) magnéticas, volume interno 560L. capacidade para receber até 34 gn's 1/1-65 mm, compressor de 1/3 hp. gás ecológico a temperatura interna +2/+6c. Pés em nylon com sapatas de nivelamento com rosqueamento embutido. Dimensões 700x800x2050mm.	01
63	Liquidificador industrial capacidade 06 lts, copo em alumínio e cruzeta de triturar em aço inoxidável. 2/3cv, 220v, monofásico.	01
64	Freezer Vertical com 04 portas em aço inox. Temperatura de trabalho: -18 a -15°C. Controlador digital e degelo automático. Revestimento em aço inox 430 brilhante externo e galvanizado interno. Fechamento automático das portas. Resistência no quadro de portas. Isolamento em poliuretano injetado. Prateleiras reguláveis. Dimensões: 1220x670x2000mm. Capacidade: 900L. Tensão 220V.	02
Utensílios		
65	Gastronorm 1/1 com alças e com tampas	05

CLÁUSULA IX - DAS SANÇÕES

9.1 Pela inexecução, total ou parcial, deste ajuste poderão, garantida a prévia defesa, ser aplicadas à PERMISSIONÁRIA, segundo a extensão da falta cometida, as penalidades previstas nos incisos I, II, III e IV do art. 87 da Lei n. 8.666/93.

9.2 O descumprimento das obrigações estabelecidas neste Edital sujeitará à PERMISSIONÁRIA a aplicação de multa de 0,5% (meio por cento) por ocorrência, incidente sobre o valor anual da permissão, até o limite de 10% (dez por cento), sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas no item 9.1.

9.3 A mora da PERMISSIONÁRIA, quanto às suas obrigações contratuais, por período superior a 20 (vinte) dias, caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com a sanção "suspensão temporária do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com o PERMITENTE e rescisão do contrato".

9.4 As penalidades acima previstas serão inscritas no Registro de Ocorrência do SICAF e só poderão ser relevadas na hipótese de ocorrência de fatos imprevisíveis, devidamente justificados e comprovados, a juízo do PERMITENTE.

9.5 O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo



inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

CLÁUSULA X - DO PAGAMENTO E DA COMPENSAÇÃO

10.1 Os valores arrecadados com a Permissão de Uso do restaurante serão automaticamente transformados em orçamento da Assistência Estudantil (Custeio, 2994);

10.2 Após a emissão mensal de relatório, a Comissão de Fiscalização indicará o quantitativo de alunos atendidos e os seus respectivos valores, para que seja realizado compensação da diferença de subsídios com o valor mensal da permissão de Uso, o restante será pago através de NF emitida pela empresa;

10.3 Caso o valor dos subsídios seja menor que o valor mensal da Permissão de Uso, será gerada pela administração a Guia de Recolhimento da União (GRU) referente ao valor da permissão restante;

10.4 O valor mensal do contrato da Permissão não poderá ser inferior à R\$ 5.291,88, com desconto de 50% nos meses de férias escolares (julho, janeiro e fevereiro), totalizando no mínimo para o prazo de 12 (doze) meses o montante de R\$ 55.564,74 (cinquenta e cinco mil, quinhentos e sessenta e quatro reais e setenta e quatro centavos);

10.4.1 Em caso de meses em que ocorrerem greves dos servidores públicos federais, também será concedido o desconto de 50% na mensalidade;

10.5 Em cada renovação anual do contrato o valor da Permissão do espaço físico será corrigido de acordo com o Índice Geral de Preços do Mercado - IGPM.

10.6 Em caso de visitas de autoridades, eventos institucionais ou outra ocasião extraordinária, o valor da refeição será pago integralmente aos comensais indicados pela Administração, nesse caso a empresa emitirá Nota Fiscal diferenciada.

CLÁUSULA XI - DO PAGAMENTO

11.1 O prazo de pagamento da Nota Fiscal/Fatura discriminada será de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data em que os serviços forem atestados e da apresentação do comprovante de recolhimento de multas aplicadas, se for o caso, e dos encargos;

11.2 O vencimento referido acima ocorrerá sempre no último dia de cada mês;

11.3 Os preços em moeda corrente nacional serão fixos e irrevogáveis, durante 01 (um) ano ressalvado o disposto na alínea "d" do inciso II do art. 65 da lei nº 8.883/94;



11.3.1 O pagamento só será efetuado mediante apresentação do relatório mensal e da Guia de Recolhimento da União devidamente quitada, se for o caso.

CLÁUSULA XII – DO VALOR

12.1 O valor mensal referente a permissão será de R\$ _____, totalizando para o prazo de 12 (doze) meses o montante de R\$ _____, havendo desconto de 50% nos meses de janeiro, fevereiro e julho.

CLÁUSULA XIII - DA BOLSA ALIMENTAÇÃO

13.1 As disposições relativas a bolsa alimentação estão previstas no Anexo II - BOLSA ALIMENTAÇÃO.

CLÁUSULA XIV - DA PUBLICAÇÃO

14.1 A publicação do presente contrato e de seus aditamentos dar-se-á, por extrato, no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, correndo as despesas as expensas do CONTRATANTE.

CLÁUSULA XV - DA VINCULAÇÃO

15.1 O presente contrato está vinculado ao Processo Administrativo nº 23257.001650.2016-31 – Concorrência nº 01/2016, parte integrante deste instrumento, independente de transcrição.

CLÁUSULA XVI – DO FORO

16.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal de Fortaleza, Seção Judiciária do Estado do Ceará, para dirimir quaisquer controvérsias, por ventura, oriundas da execução deste Contrato, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



CLÁUSULA XVII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 E, por assim estarem de pleno acordo, assinam o presente instrumento, em 03 (Três) vias, de igual teor e forma, para todos os fins de direito

Sobral-CE, ____ de _____ de 2016.

Eliano Vieira Pessoa
Diretor Geral
IFCE Campus de Sobral

PERMISSIONÁRIA