



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante

CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO** pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Venda Nova do Imigrante, visando à **instalação de uma cantina (venda de lanches e refeição produzida, servida na modalidade refeição - almoço)** por meio de Concessão de Espaço Físico para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes.

1.2 O espaço destinado à concessão de uso corresponde a aproximadamente 66,37 m², com valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa do imóvel (aluguel), de **R\$ 776,88 (setecentos e setenta e seis reais e oitenta e oito centavos)**, acrescido o consumo de água e energia utilizados.

1.3 A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **“menor preço” de refeição**, sob o regime de Empreitada por Preço Global **"MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO DE ITENS"**, a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei nº 8.666/93, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes.

1.4 O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no parecer Plenário nº 01/2016/CNUDecorCGU/AGU, sendo, portanto, enquadrado como **serviço comum** para fins do disposto no § 1º do art. 2º do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

2 JUSTIFICATIVA

2.1 Justifica-se o presente termo de referência pela necessidade de dotar o Campus Venda Nova do Imigrante de um local apropriado e seguro para oferecer lanches e refeições de qualidade, com baixo custo, para seus alunos, servidores, estagiários, terceirizados e visitantes.

Vale destacar que o campus tem atividades em três turnos (matutino, vespertino e noturno) e ofertamos cursos em regime integral. Logo, muitos alunos e servidores necessitam de fazer alguma de suas refeições dentro do campus.

Para esse fim, o campus oferecerá um espaço, conforme metragem informada neste Termo, a ser ocupado mediante processo licitatório, com a finalidade de exploração da venda de lanches, venda de produtos alimentícios e alimentação produzida



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

3 OBJETIVO

3.1 O Objetivo da contratação é o de garantir refeições com preços/custos acessíveis, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade escolar e visitantes do Ifes, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica.

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

4 CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1 A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de lanches e refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e distribuição de refeições.

4.2 O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes a produção e pessoal sejam de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

4.2.1 A CONCESSIONÁRIA deverá manter na área destinada a cantina do Campus Venda Nova do Imigrante, pessoal necessário para as atividades de produção e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos, utensílios e da área concedida.

4.3 A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

4.3.1 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

4.3.2 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

4.3.3 Manter amostras de cada preparação em embalagem determinada pela legislação, por 72h após o preparo;

4.3.4 Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de per captas alimentares em anexo, e procedimentos de segurança e higiene adequados;

4.3.5 Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONCEDENTE, bem como fornecimento do material de limpeza do tipo: detergente, álcool, panos descartáveis de limpeza, etc;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

4.3.6 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os seguintes equipamentos e utensílios para a cantina do Campus Venda Nova do Imigrante: - pratos em louça branca para refeição e para sobremesa; talheres em inox; utensílios de servir (concha, colher, escumadeira, etc., em inox), em quantidade suficiente para atender à demanda do serviço, com reposição dos mesmos sempre que haja necessidade, por desgaste próprio do uso;

4.3.6.1 Fica terminantemente proibido o uso de utensílios de madeira.

4.4 A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a cantina no espaço destinado para tal, no Campus Venda Nova do Imigrante-ES.

4.5 A CONCESSIONÁRIA disponibilizará mesas e cadeiras plásticas para o refeitório/lanchonete suficientes para atender a demanda ficando sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a reposição dessas em caso de danos ou extravio.

4.6 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar cardápio mensal para aprovação do fiscalizador de contrato da prestação de serviço de alimentação.

4.7 Os uniformes e EPIs serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

5 PRODUÇÃO

5.1 Produção

5.1.1 Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverá ser realizada no espaço destinado para este fim nas dependências da CONCEDENTE localizada à Av. Elizabeth Minete Perim, S/Nº – São Rafael 29375-000 Venda Nova do Imigrante-ES, de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.1.2 O campus não dispõe de equipamentos e utensílios para confecção e distribuição dos alimentos. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA dispor de todo o material, equipamento e pessoal necessário para o fiel cumprimento do contrato.

5.1.3 Será ainda de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA providenciar a instalação e armazenamento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) conforme as normas legais vigentes.

5.1.4 Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA providenciar a instalação de equipamentos de controle fiscal, para emissão de cupom fiscal.

5.2 Higienização



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

5.2.1 Atender o que dispõe a Portaria CVS5/13, de 19/04/2013 quanto aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos.

5.2.2 Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos.

5.2.3 Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.2.4 O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfetantes domissanitários.

5.2.5 A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONCESSIONÁRIA;

5.2.6 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

5.2.7 Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONCEDENTE ou da CONCESSIONÁRIA e acompanhada por responsável da CONCESSIONÁRIA.

5.3 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

5.3.1 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

5.3.2 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 que institui a política nacional de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010; naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade ou legislações substitutivas e/ou complementares.

5.3.3 Apresentar, quando solicitado, cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras no 07 e 09, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

5.3.4 Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

5.4 Condições gerais

5.4.1 Para a execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

5.4.1.1 programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.4.1.2 elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal;

5.4.1.3 aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;

5.4.1.4 controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.4.1.5 armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.4.1.6 pré-preparos e cocção da alimentação;

5.4.1.7 coleta diária, nas dependências da CONCESSIONÁRIA, de amostras da alimentação preparada;

5.4.2 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

5.4.3 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

5.4.4 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

5.4.5 Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida.

5.4.6 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONCESSIONÁRIA, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria CVS 5/13, de 19/04/2013.

5.4.7 Complementarmente recomenda-se que a CONCESSIONÁRIA elabore manuais de boas práticas para cada atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

5.4.7.1 controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;

5.4.7.2 controle de situações de risco à saúde do empregado;

5.4.7.3 controle de situações de risco ao meio ambiente;

5.4.7.4 obrigatoriedade de informação ao consumidor;

5.4.7.5 controle de resíduos sólidos recicláveis;

5.4.7.6 relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável;

5.4.8 Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pela CONCESSIONÁRIA, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

6 DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

6.1 O horário de funcionamento previsto para a cantina deverá ser de segunda a sexta-feira das 8h30min às 21h00min e aos sábados letivos das 7h00min às 12h00min. O horário para servir o almoço deverá ser das 11h00min às 14h00min.

6.2 O horário de funcionamento da cantina poderá ser alterado, por determinação da CONCEDENTE, a critério da Diretoria do campus, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

6.3 Havendo demanda previamente manifestada de usuários, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA a distribuição da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa da Administração do campus com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

6.4 Havendo demanda previamente manifestada de usuários, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA funcionamento esporádico fora dos horários e dias habituais, através de comunicação expressa da Administração do campus com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

6.5 A CONCESSIONARIA deverá manter um quantitativo mínimo de cada produto da lista mínima durante todo o período de funcionamento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante

CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

7 PÚBLICO A SER ATENDIDO

7.1 O público estimado do Campus Venda Nova do Imigrante para os próximos anos 3 anos será de:

Quantidades Estimadas				
	2017	2018	2019	2020
Alunos	624	727	814	898
Servidores	97	99	105	105
Terceirizados	18	18	22	22
Total	739	844	941	1025

Obs: As quantidades acima são apenas uma projeção estimada do crescimento do campus, portanto não garante remuneração mínima ao CONTRATADO.

7.2 A quantidade de refeições a serem servidas no restaurante poderá ser variável, pelas próprias características do calendário.

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

8 CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

8.1 O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de **R\$ 776,88 (setecentos e setenta e seis reais e oitenta e oito centavos)**. O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas.

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR
Concessão onerosa de uso de área física	Concessão	01	R\$776,88,00

8.2 O valor de referência corresponde à avaliação feita por profissional do quadro do Ifes conforme as normas vigentes.

8.3 O pagamento do valor do uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel) devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

8.4 A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a gestão e fiscalização do contrato.

8.5 Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a gestão e fiscalização do contrato.

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

8.5.2 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93.

8.5.3 Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

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

8.6.1 A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela Administração do campus.

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante

CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

8.8.1 Mesmo que ocorra isenção ou redução no valor devido do aluguel pelos motivos citados anteriormente, a prestação do serviço da Cantina não poderá ser interrompida em momento algum, uma vez que existe a permanência de outras atividades desenvolvidas pela instituição, ou seja, por servidores ou por particulares.

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

8.8.2.1 O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Diretoria de Administração, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento do pedido.

8.9 Será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas referentes ao consumo de energia elétrica e água, cujos valores corresponderão à indicação constante dos medidores instalados no local, cabendo à mesma a ligação dos mecanismos e os pagamentos, mediante os pagamentos mensais de Guias de Recolhimento da União (GRU) – emitidas pela Diretoria do Ifes - Campus Venda Nova do Imigrante.

8.10 As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para o Ifes - Campus Venda Nova do Imigrante.

9 OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA

9.1 A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer almoço em sistema de **REFEIÇÃO** (tipo Prato Feito - "PF"), utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos duralex transparente, bem como uma opção de **LANCHE** que deverá ser disponibilizado a todos os usuários da Cantina Institucional com preços máximos de cada um de seus componentes estipulados conforme a proposta vencedora do certame.

9.2 Valores máximos unitários da refeição/lanche:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO
I	01	Refeição (almoço) do tipo prato feito, conforme item 13 deste termo de referência	Un.	R\$12,33
	02	Lanche, conforme Anexo I-C deste termo de referência*	Un.	R\$ 57,21
VALOR TOTAL DO GRUPO I (Itens 01 e 02)				R\$ 69,54

*O valor deste item é a soma do valor médio de cada produto descrito na lista mínima - Anexo I-C deste Termo de Referência.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

9.2.1 O item 01 é uma refeição e poderá ser servido pelo funcionário da Concessionária em prato (padrão do estabelecimento).

9.2.2 O item 02 são as possibilidades de lanche que serão fornecidos na cantina de acordo com a disponibilidade da CONCESSIONÁRIA.

9.2.3 Os itens 01 e 02 foram agrupados em função da similaridade entre si, assim como pela impossibilidade de haver mais de um fornecedor, uma vez que o espaço objeto da concessão é único, não podendo ser dividido para a utilização por mais de uma concessionária.

9.2.4 Os produtos comercializados pela CONCESSIONÁRIA deverão estar em conformidade com os preços praticados no mercado.

9.2.5 Poderá haver diligência para a comprovação da capacidade de execução dos serviços com base no preço apresentado.

9.3 Os preços das refeições e lanches servidos na cantina Institucional poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula: $R = V(I - I_0 / I_0)$, onde: R = é o valor do reajuste procurado. V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado. I = é o Índice relativo ao mês do reajuste. e I_0 = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

9.4 A Tabela de preços de todos os produtos da cantina Institucional deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.

9.5 Ficará sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONCEDENTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

10 HABILITAÇÃO TÉCNICA

Durante a licitação, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação comprobatória de atendimento dos requisitos de habilitação técnica:

10.1 Prova de INSCRIÇÃO ou registro da LICITANTE em qualquer uma das regiões do Conselho Regional de Nutricionistas.

10.2 Declaração da licitante indicando o profissional que será o responsável pelos serviços objeto da licitação;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

10.3 Prova de INSCRIÇÃO ou registro do RESPONSÁVEL TÉCNICO indicado para acompanhar os serviços em qualquer uma das regiões do Conselho Regional de Nutricionistas.

10.4 Comprovação de vínculo atual ou futuro da licitante com o responsável técnico, mediante a apresentação de UM dos seguintes documentos:

a) No caso de empregados, cópia autenticada das anotações da CTPS - Carteira de Trabalho e Previdência Social, ou da respectiva Ficha de Registro de empregados ou do livro correspondente devidamente registrado no Ministério do Trabalho;

b) No caso de sócios, cópia autenticada do Contrato Social e a sua última alteração.

c) No caso de profissional autônomo, cópia autenticada do contrato de prestação de serviços;

d) No caso de profissionais a serem contratados futuramente, licitante deve apresentar declaração demonstrando o comprometimento de contratação futura de profissional, acompanhada da anuência do mesmo.

10.5 No decorrer da execução dos serviços, o responsável técnico poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §10, da Lei 8.666/1993.

11 OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições no espaço objeto da concessão, observado o estabelecido nos itens a seguir:

11.1 Dependências e instalações físicas

11.1.1 Dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do contrato, conforme legislação vigente.

11.2 Adequação, Manutenção e reparos

11.2.1 As manutenções prediais que poderão ser realizadas no espaço objeto da concessão dar-se-ão da seguinte forma:

11.2.2 As benfeitorias essenciais, desde que autorizadas pela CONCEDENTE, poderão ser descontadas do valor do aluguel no mês subsequente após a conclusão dos serviços mediante apresentação de documento hábil que comprove os custos e a realização dos mesmos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

10.2.2.1 Antes da realização das benfeitorias, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE o orçamento estimado necessário à adequação. Somente após a avaliação e aprovação por parte da CONCEDENTE é que as adequações poderão ser executadas.

11.2.3 Entende-se por benfeitorias essenciais aquelas imprescindíveis à prestação dos serviços.

11.2.4 As benfeitorias essenciais autorizadas deverão ser realizadas, obrigatoriamente, pela CONCESSIONÁRIA que será responsável pela contratação da mão de obra, sendo o valor descontado no aluguel referente aos insumos e à mão de obra.

11.2.5 As benfeitorias essenciais deverão ser mantidas ao término do contrato.

11.2.6 As adequações de interesse exclusivo da CONCESSIONÁRIA no espaço concedido não são passíveis de indenizações ou descontos no valor do aluguel e deverão ser autorizadas pela CONCEDENTE e seguir os mesmos padrões de materiais utilizados, devendo o espaço ser entregue nas mesmas condições do recebimento.

11.2.7 É vedada a realização de intervenções na área de manutenção predial sem a autorização da CONCEDENTE e não serão aceitos posteriores pedidos de indenizações por manutenções/benfeitorias realizadas a critério da CONCESSIONÁRIA.

11.2.8 A manutenção do espaço e reparos de caráter comum e rotineiro serão de responsabilidade e correrão às custas da CONCESSIONÁRIA, devendo ser autorizadas previamente pela CONCEDENTE e mantidos os mesmos padrões de materiais e equipamentos utilizados.

11.2.9 Ao término da vigência do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá realizar a entrega do bem cedido no mesmo estado de conservação de quando foi cedido, realizando as devidas restaurações se necessário for.

11.3 Equipe de Trabalho

11.3.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

11.3.2 A CONCESSIONÁRIA será responsável por todo ônus com salário, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classes, indenizações e quaisquer outros que forem devidos aos seus empregados, ou preposto no desempenho dos serviços objeto desta licitação. Ficando ainda, a CONCEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

11.3.3 Todos os serviços deverão ser desenvolvidos por funcionários devidamente registrados em carteira de trabalho, com o pagamento de todos os encargos devidos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

11.3.4 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

11.3.5 Apresentar ao CONCEDENTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

11.3.6 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

11.3.7 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

11.3.8 Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05.

11.3.9 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

11.3.10 A CONCESSIONÁRIA deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

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

11.3.12 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

11.3.13 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição. Caso necessário, tal número será estabelecido pelo Ifes – Campus Venda Nova do Imigrante.

11.3.14 Os empregados deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, calçado fechado/tênis, luvas, máscaras, toucas e demais que se fizerem necessários.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

11.3.15 É vedada a contratação de funcionários que sejam cônjuges, parentes ou afins até o 3º grau de servidores deste órgão que exerçam cargo em comissão ou função de confiança, consoante Art. 7º do Decreto nº7.203 de 04 de junho de 2010.

11.3.16 O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

11.3.17 A CONCESSIONÁRIA em nenhuma circunstância poderá utilizar-se dos serviços dos servidores do Ifes como mão de obra.

11.4 Padrão de Alimentação

11.4.1 Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

11.4.2 Elaborar cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal, submetendo à apreciação do CONCEDENTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do CONCEDENTE, mediante justificativa da CONCESSIONÁRIA.

11.4.3 Poderá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas e demais relacionados a outras culturas étnico-religiosas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

11.4.4 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos usuários, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos usuários possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.

11.4.5 Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do CONCEDENTE.

11.4.6 Atender as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica, com ciência do Setor responsável no campus em conformidade com a lei nº 12.982/2014.

11.4.7 Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico- químicas, às suas expensas.

11.4.8 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas a temperatura deverá ser inferior a 7°C;

11.4.9 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

11.4.10 Destinar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

11.4.11 Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se inclusive as condições ambientais ótimas de estocagem.

11.4.12 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, observadas ainda as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e prazo de validade dos mesmos.

11.4.13 Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

11.4.14 Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada tipo de refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pelo CONCEDENTE, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue no dia.

11.4.15 Disponibilizar junto ao Balcão de oferta de refeições/lanche a composição do prato(peso) ou seja, o porcionamento a ser servido.

11.5 Higieneização

11.5.1 Seguirá as orientações do item 5.2 deste Termo de Referência.

11.6 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

11.6.1 Seguirá as orientações do item 5.3 deste Termo de Referência.

11.7 Situações de Emergência

11.7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

11.8 Suplementares

11.8.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

11.8.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

11.8.3 Comunicar ao CONCEDENTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o CONCEDENTE em seus processos.

11.9 Responsabilidade Civil

11.9.1 A CONCESSIONÁRIA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONCEDENTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONCEDENTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

11.10 Quanto à execução dos serviços:

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

11.10.2 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

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

11.10.4 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados, exceto as benfeitorias realizadas no imóvel para adequações no espaço utilizado.

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante

CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

11.10.7 Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

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

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

11.10.10 Em relação a despesas de energia elétrica e água, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir a orientação do item 8.9.

11.10.11 As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a CONCEDENTE.

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

11.10.12.1 A CONCESSIONÁRIA deve promover a limpeza tanto do interior da cantina, quanto da área externa destinada à alimentação dos usuários. A limpeza compreende recolhimento de lixo, higienização adequada do piso do interior da cantina (da área externa apenas higienização superficial) e limpeza de mesas e cadeiras.

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

11.10.14 A CONCESSIONÁRIA deverá manter suas atividades exclusivamente dentro da área cujo uso é concedido.

11.10.15 É vedado a CONCESSIONÁRIA utilizar as instalações em que ocupa em atividades diferentes do fim a que se destina o objeto desta licitação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

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

11.10.17 A CANTINA somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONCESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a CONCEDENTE totalmente isenta dessas responsabilidades.

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

11.10.19 Durante a execução do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCEDENTE e autoridades sanitárias.

11.10.20 As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e mantidos em refrigeração adequada, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, que ocorrerão às custas da CONCESSIONARIA, apresentando o resultado (laudo) à CONCEDENTE.

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

11.10.25 A CONCESSIONÁRIA deverá manter em dia o pagamento mensal do aluguel pela concessão da área da cantina.

11.10.26 Deverá atender no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer notificações do Ifes, relativas a irregularidades praticadas por seus empregados

11.10.27 Na Cantina é expressamente proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos, comercializar bebidas alcoólicas, e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

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

12 OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

12.2 Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

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

12.4 Emitir e encaminhar, por meio impresso ou eletrônico, GRU para CONCESSIONARIA efetuar o pagamento do valor do aluguel e do consumo de energia elétrica.

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

12.6 Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de prestação dos serviços, mediante cadastro dos funcionários junto ao setor competente da CONCEDENTE.

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

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

12.9 Fixar em local visível na área da cantina, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante

CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

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

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

12.13 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido.

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

12.15 Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas.

12.16 Abastecer com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos e sabonete líquido as pias de higienização de mãos dos usuários, durante o horário de funcionamento da cantina.

13 ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

13.1 Para a execução dos serviços a CONCESSIONÁRIA deverá obedecer as orientações da Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, em especial, ao Art. 3º IV que restringe o comércio e a promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras;

13.2 Composição do Cardápio para a refeição (almoço)

O cardápio básico diário do almoço deverá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANT. MÍNIMA (Peso Bruto)
Almoço	Acompanhamentos	Arroz branco	Opcional	100g
		Arroz integral	Opcional	100g
		Feijão (preto ou de cor) - opção: Lentilha	Opcional	80 g
	Prato principal	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante

CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

				120 a 150g
				250 a 350g com osso
		Prato a base de proteína de soja/ovos/omelete	Porcionado	80 a 100 g
	Guarnição	Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos. massas, cereais	Porcionado	50 a 80g
	Saladas	Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Opcional	50 a 80g

13.2.1 Acompanhamentos:

a) Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e parboilizado. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.

b) Feijão: preto tipo 1 (um): oferecido 4 (quatro) vezes na semana.

c) Feijão de cor: tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um).

d) A variação de feijão preto com o de cor também poderá definido de acordo com a aceitação da clientela e/ou a safra.

e) As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar, respectivamente.

13.2.2 Prato Principal:

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

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
BOVINA OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, de panela.	180 g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhado, frito.	180 g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole,	160 g	03 vezes/mês



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante

CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

			bolo de carne		
BOVINA OSSO	COM	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	260 g	02 vezes/mês
FRANGO OSSO	SEM	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160 g	03 vezes/mês
		Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês
FRANGO OSSO	COM	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	260 g	03 vezes/mês
SUÍNA OSSO	SEM	Lombo	Assado, com molho	160 g	01 vezes/mês
SUÍNA OSSO	COM	Carré / Costelinha	Assado, grelhado, de panela.	260 g	01 vezes/mês
PESCADOS		Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g	03 vezes/mês
		Postas de peixe	Frito, ensopado	160 g	01 vez/mês
MISTO		Salsichão / charque, lingüiça Toscana / lingüiça comum / calabresa	Assado	180 g	01 vez/mês

Observações:

- I. O per capita de carne se refere ao alimento cru.
- II. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- III. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.
- IV. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- V. Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante

CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

Agronegócio do Estado do Espírito Santo ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Opção:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, bolinho, Bife com legumes.	150 g hidratado	Diariamente*
OVO	Ovo de galinha	Cozido, frito, mexido, omelete, com molho	100 g/ 02 unidades	Diariamente*

Observações:

A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido.

*O prato principal a base de soja ou ovo de galinha deverá ser oferecido diariamente ou de acordo com a aceitação da clientela como opção ao prato principal, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

13.2.3 Guarnição:

13.2.3.1 A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela CONCESSIONÁRIA.

13.2.3.2 As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

13.2.3.3 As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da CONCESSIONÁRIA, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos.

13.2.3.4 Nos meses de junho, julho e agosto, a guarnição poderá ser substituída por sopa de legumes, desde que autorizada pela CONCEDENTE, em até 02 (duas) vezes na semana.

13.2.3.5 Nos meses de junho e julho a guarnição poderá ser substituída por comidas típicas de festas caipiras (típico da região).

13.2.4 Saladas:

13.2.4.1 Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:

- a) Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.
- b) Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.

13.2.4.2 As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

13.2.4.3 Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da CONCESSIONÁRIA.

13.2.4.4 As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à CONCEDENTE, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.

13.2.4.5 As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana, na mesma refeição.

13.3 Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios:

13.3.1 O Valor calórico para as refeições, terá como referência o preconizado na Resolução FNDE, nº 26 de 17 de junho de 2013.

13.4 Poderá ser oferecida pela CONCESSIONÁRIA maior variedade de produtos, além dos itens descritos no Anexo I-C – Lista Mínima de Produtos a serem Comercializados, mediante autorização da CONCEDENTE.

14 INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

14.1.1 Inexecutar total ou parcialmente o Contrato.

14.1.2 Apresentar documentação ou declaração falsa.

14.1.3 Comportar-se de modo inidôneo.

14.1.4 Cometer fraude fiscal.

14.1.5 Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.

14.1.6 Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta.

14.1.7 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.

14.1.8 Não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade.

14.1.9 Ensejar o retardamento da execução do certame.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

14.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

14.2.2 Multa de até:

14.2.2.1 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante.

14.2.2.2 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto.

14.2.2.3 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CONCEDENTE sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das indenizações cabíveis.

14.2.2.4 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo.

14.2.2.5 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços.

14.2.2.6 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONCEDENTE.

14.2.2.7 O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

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

14.2.4 suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE. e,

14.2.5 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a CONCEDENTE que aplicou a penalidade.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

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

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

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

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

15 VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

15.2 O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias corridos da data de solicitação formal da CONCEDENTE.

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

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

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

16 VISTORIA

16.1 As empresas interessadas em participar do processo licitatório poderão fazer uma vistoria prévia no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições existentes, das exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, e adquiram parâmetros para elaboração das propostas, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.

16.2 O agendamento da vistoria deverá ser realizado por meio do e-mail: clc.vni@ifes.edu.br.

16.3 A vistoria poderá ser executada em até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário de início do ato licitatório (horário de Brasília) e será acompanhada por um servidor designado



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

pela CONCEDENTE, que será responsável pela emissão do TERMO DE VISTORIA, documento que demonstra que a empresa licitante está ciente de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações.

16.4 A licitante deverá apresentar Declaração de Conhecimento das Condições do Local ou Declaração de Vistoria devidamente assinado por seu representante legal.

17 DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

17.5 Constituem parte integrante deste Termo os seguintes anexos:

ANEXO I-A – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS - LEGISLAÇÃO

ANEXO I-B – LEVANTAMENTO FOTOGRÁFICO DO ESPAÇO - PLANTA DA ÁREA

ANEXO I-C – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS

ANEXO I-D – AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DA CANTINA INSTITUCIONAL

ANEXO I-E – SUGESTÃO DE CARDÁPIO

**ANEXO I-F – RELAÇÃO/SUGESTÃO DE ALIMENTOS A SEREM UTILIZADOS NO ALMOÇO
(CRU E LIMPO)**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

ANEXO I-A – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LEGISLAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 6.** Equipamento de Proteção Individual – EPI. Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 7.** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO.

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

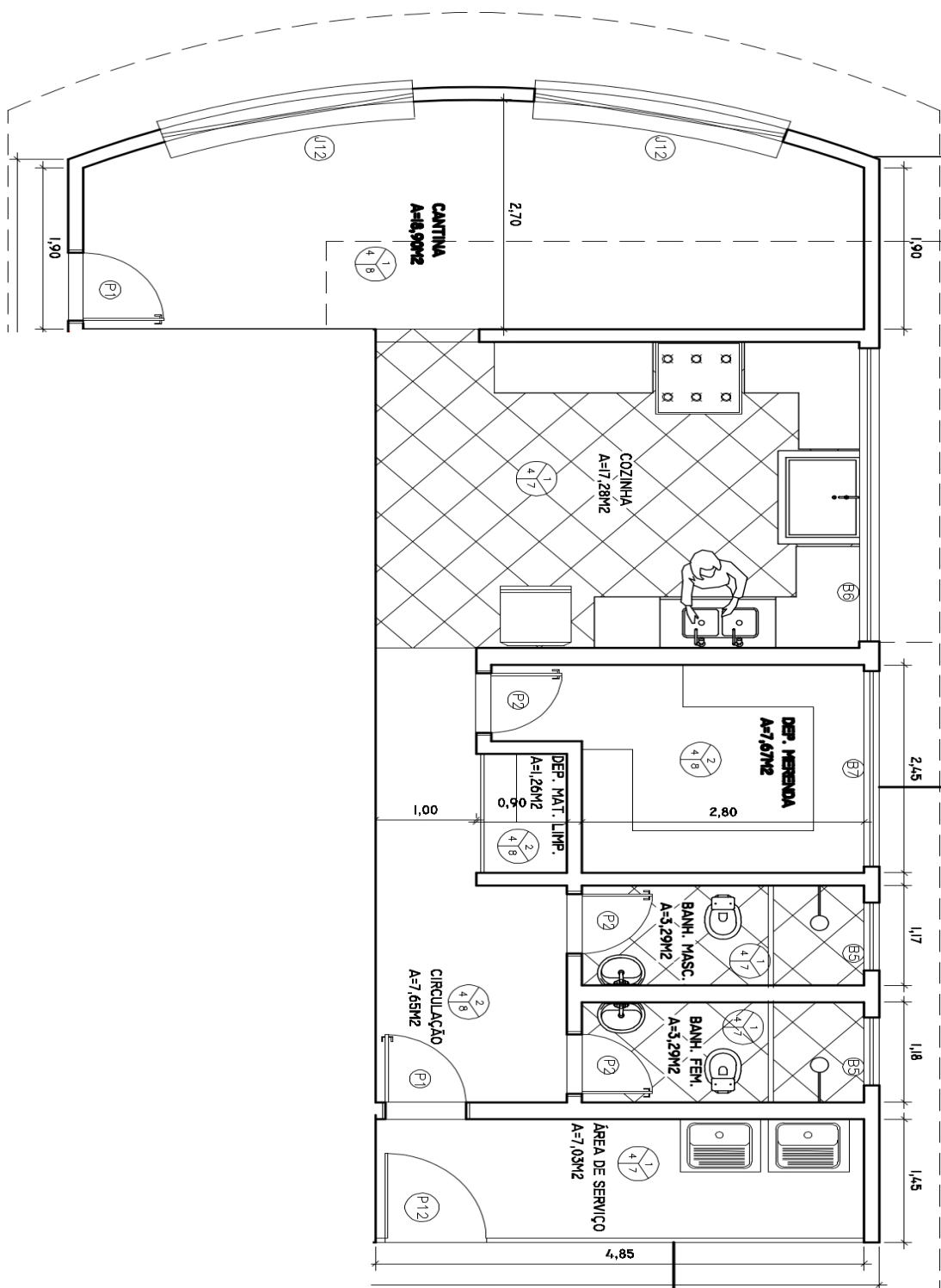


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

ANEXO I-B – LEVANTAMENTO FOTOGRÁFICO DO ESPAÇO
PLANTA DA ÁREA





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

Fotos: Área externa





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante

CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

ANEXO I-C – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS

De acordo com a Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006

ITEM	PRODUTO
BEBIDAS	
2.1	Café com leite – xícara ou copo com 150 a 200 mL
2.2	Café preto comum e/ou expresso - xícara ou copo com 50 a 100 ml
2.3	Sucos naturais ou refresco à base de fruta (diversos sabores), copo com 300 ml
2.4	Vitamina de frutas com ou sem cereal, copo com 200 ml
2.5	Leite quente, copo com 200 ml
LANCHES	
2.6	Fruta <i>in natura</i> da estação e/ou salada de frutas sem adição de açúcar e cremes açucarados, preparado preferencialmente com frutas da estação (porção mínima de 200g)
2.7	Salgado assado com massa de fermento biológico exceto recheio à base de salsicha, bacon e calabresa (porção mínima 150g de massa e mínimo de 50g de recheio)
2.8	Pão de queijo (porção mínima de 150g)
2.9	Bolo simples sem cobertura: laranja, limão, cenoura, chocolate, formigueiro, banana ou mesclado, porção com 30 a 50g
2.10	Pão na chapa (pão com o mínimo de 50 g e mínimo de 8g a 10 de manteiga)
2.11	Pão com queijo e presunto (misto quente), com porção mínima de 50g recheio mínimo de 20g a 30g de queijo e presunto
2.12	Pão com manteiga (pão com o mínimo de 50 g e com o mínimo de 8g a 10 g de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante
CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

	manteiga)
2.13	Sanduíche natural com molho à base de iogurte ou substituição saudável pela maionese (pão com o mínimo de 50 g e com recheio mínimo de 50g)
2.14/2.15	Preparação de acordo com a demanda e disponibilidade da empresa contratada: Açaí com banana e/ou leite em pó (copo com 300 ml ou com 500ml)

- **Venda Restrita: Balas, pirulitos, gomas de mascar; biscoitos, principalmente os recheados; refrigerantes; sucos artificiais ou adoçados; frituras como risoles, pastéis e coxinhas, maionese; salgados com salsichas e presuntos/apresentados; salgadinhos de pacote; pipocas industrializadas (Venda somente com a autorização da CONTRATANTE).**
- Além de ser restringida a oferta, também deve ser proibida a publicidade desses produtos no ambiente escolar. As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês por porção de 200 ml;
- Ofertar diariamente 01 tipo de combo de lanche saudável com preço mais acessível composto de 01 bebida, 01 preparação e 01 fruta (opcional).
- Se for aumentado o valor do item, deve ser mantido o porcionamento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.º, Bairro São Rafael - Venda Nova do Imigrante

CEP 29.375-000 Tel.: 28 3546 8607/ 8608

ANEXO I-D – AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DA CANTINA INSTITUCIONAL

Campus: _____

Data: ___/___/___

Refeição avaliada: () Almoço

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

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

QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: 90 % ou mais de satisfação

RUIM: de 40% a 49,9%

BOM: de 75% a 89,9%

PÉSSIMO: menor que 40%

REGULAR: de 50% a 74,9%

ANEXO I-E – SUGESTÃO DE CARDÁPIO PARA ALMOÇO

Preparação	Opções	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Entrada	01 tipo de folhoso ou verdura crua e 01 a 02 tipos de legumes, grãos ou leguminosas cozidos e/ ou crus. Pode acrescentar fruta (opcional)	Almeirão com seleta de legumes	Alface ao vinagrete cenoura crua ralada	Alface Tabule	Couve beterraba cozida	Acelga, tomate e couve-flor
Prato Principal 1 opção	Carne grelhada, assada, cozida, com legumes e empanada ou preparação protéica*	Bife suíno grelhado	Strogonoff de frango	Bife bovino de panela	Lasanha de frango	Carne moída com batata e cenoura
Prato Principal 2 opção	Prato à base de proteína de soja/ovos/omelete	Bife de carne de soja grelhado ovos mexidos	Almôndegas de carne de soja ao molho de tomate ovos cozidos	Carne de soja refogada com tomate ovos fritos	Panqueca recheada com carne de soja omelete	Bolinhos de carne de soja empanados ovos mexidos
Guarnição	À base de legume, folhoso ou verdura, cereal, farináceo ou massa	Polenta	Batata Sauté	Purê de abóbora	-	Macarrão espaguete ao alho e óleo
Arroz branco e integral	Simple ou com legumes	simple	simple	simple	simple	simple
Feijão	Simple em grãos, batido, tutu ou feijoada (neste caso entra como guarnição também)	simple	simple	simple	simple	simple

*Preparação Protéica: Lasanha, panqueca, macarronada com molho de carne, feijoada, torta de frango, por exemplo.

Preparação	Opções	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Entrada	01 tipo de folhoso ou verdura crua e 01 a 02 tipos de legumes, grãos ou leguminosas cozidos e/ ou crus. Pode acrescentar fruta (opcional)	Rúcula tomate c/ grão de bico	Alface couve-flor cozido	Almeirão chuchu com cenoura cozidos	Alface vinagrete	Acelga com manga
Prato Principal 1 opção	Carne grelhada, assada, cozida, com legumes e empanada ou preparação protéica*	Almôndega bovina ao molho	Panqueca de frango	Carré suíno grelhado	Bife bovino acebolado	Coxa e sobrecoxa assada
Prato Principal 2 opção	Prato à base de proteína de soja/ovos/omelete	Carne de soja refogada ovos cozidos	Almôndegas de carne de soja ao molho de tomate ovos fritos	Carne de soja refogada com tomate ovos mexidos	Panqueca recheada com carne de soja omelete	Bolinhos de carne de soja empanados ovos cozidos
Guarnição	À base de legume, folhoso ou verdura , cereal, farináceo ou massa	Purê de batata	Abobrinha refogada	Tutu de Feijão	Inhame refogado	Legumes Sauté
Arroz branco e integral	Simples ou com legumes	simples	simples	simples	simples	simples
Feijão	Simples em grãos, batido, tutu ou feijoada (neste caso entra como guarnição também)	simples	simples	simples	simples	simples

ANEXO I-F – RELAÇÃO/SUGESTÃO DE ALIMENTOS A SEREM UTILIZADOS NO ALMOÇO (CRU E LIMPO)

Tipo	Per Capita (prato-feito)
CARNES	
Bovina. Alcatra-Bife	120 g
Bovina. Lagarto-carne assada de panela	120 g
Bovina. Coxão mole- bife	120 g
Bovina. Coxão duro-carne assada de panela	120 g
Bovina. Contra-filé-bife	150 g
Bovina. Carne moída de primeira	120 g
Bovina. Costela -cozida	260 g
Frango. Coxa/Contra-coxa-assado, frito ou cozido	260 g
Frango. Peito de Frango-bife, assado ou frito	120 g
Suína. Pernil- assado, em bife ou picado	120 g
Suína. Costela-cozida	260g
Peixe. Merluza- filé frito, assado ou cozido	130 g
Feijoada composição 250 gramas	
Linguiça	20 g
Toucinho	20 g
Costelinha	100 g
Rabinho	20 g
Pernil	60 g
Bacon	10 g
Paio	20 g
VEGETARIANOS	
Soja: bifés, bolinhos ou refogado como carne moída	100 g
Ovo: frito, pochê, omelete, cozido, mexidos	2 unidades/pessoa
ARROZ	
Simplex	80 g
Enriquecido	100 g
FEIJÃO	
Simplex ou Preto. Opção Lentilha	120 g
Tropeiro (composto por ovos, linguiça, torresmo, bacon)	250 g
Tutu (composto por linguiça, torresmo e bacon)	250 g
GUARNIÇÕES	
Lasanha (alternar presunto, frango, carne bovina moída e muçarela)	100 g
Massas (alternar espaguete, parafuso e talharim)	50 g
Farofa	80 g
Crems (milho verde e espinafre)	80 g
Suflês (legumes com queijo)	80 g
Vegetal C (purê de batata, inhame, mandioquinha, mandioca, batata frita)	100 g

Vegetal A/B	80 g
SALADAS	
Folhosos	30 g
Grãos e Leguminosas	50 g
Não Folhosos	50 g
Vegetal A e B	50 g
Vegetal C	50 g