

A Fundação Municipal de Esportes torna público:

EDITAL DE LICITAÇÃO

Concorrência Nº 78/2015

Titulo: Concessão administrativa a título remunerado do uso de espaço público com destinação exclusiva para exploração das atividades de restaurante e lanchonete, conforme condições e especificações constantes no Projeto Básico Anexo II do Edital.

Tipo de Licitação: **MAIOR OFERTA.**

Forma de Julgamento: **Por Item.**

Regime de Execução: **Indireta**

Regência: Lei Municipal nº 3.440/2012, Leis Federais nº. 8.666/93, Lei Complementar nº. 123/2006 bem como em demais dispositivos legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Data e horário de apresentação dos envelopes: **Até às 09 horas do dia 18/06/2015.**

Data e horário de abertura dos envelopes: **Dia 18/06/2015, às 09h30min.**

Local de apresentação e abertura dos envelopes: **no Departamento de Compras, na sede desta Prefeitura, situada à Rua Coronel Aristiliano Ramos n.º 435, Praça Getúlio Vargas - Centro, na cidade de Gaspar, Estado de Santa Catarina.**

O MUNICÍPIO DE GASPAR, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação, sob a modalidade de **Concorrência**, dispondo no presente Edital as condições da sua realização.

1. DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto a concessão administrativa a título remunerado do uso de espaço público com destinação exclusiva para exploração das atividades de restaurante e lanchonete, no Centro Integrado de Eventos Prefeito João dos Santos, conforme condições e especificações constantes no Projeto Básico Anexo II do Edital, em conformidade com as especificações contidas neste edital.

2. DATA E HORÁRIO DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

Os envelopes contendo os documentos de habilitação e a proposta comercial da licitante, deverão ser entregues até as **09 (nove) horas do dia 18 de junho de 2015.**

3. LOCAL DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

3.1 Os envelopes dos documentos de HABILITAÇÃO e PROPOSTA COMERCIAL deverão ser entregues e protocolados no Departamento de Compras, junto a sede da Prefeitura Municipal de Gaspar, situada na *Rua Coronel Aristiliano Ramos, nº 435 - Centro, na cidade de Gaspar, Estado de Santa Catarina.*

3.2 Não serão aceitas nem recebidas, em hipótese alguma, documentações e propostas após a data e hora fixadas para esta licitação, ainda que tenham sido despachadas, endereçadas e/ou enviadas por qualquer meio, anteriormente a data do vencimento.

4. DATA E HORÁRIO DE ABERTURA DOS ENVELOPES

A sessão pública para início dos trabalhos dar-se-á no dia **18 de junho de 2015, às 09 (nove) horas e 30 (trinta) minutos.**

5. DO VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO

O valor estimado desta licitação, para fins legais, é de R\$ 96.000,00 (noventa e seis mil reais)

6. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

6.1. Serão admitidos a participar desta licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da lei, para os fins do objeto pleiteado.

6.2 É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica a representação, na presente licitação, de mais de uma empresa.

6.3 Não será permitida a participação de consórcios;

6.4 Não poderá participar a empresa que tenha sido declarada inidônea, ou que esteja cumprindo suspensão do direito de licitar ou contratar com a administração pública;

6.5 Não poderá participar direta ou indiretamente da licitação servidor ou dirigente da Prefeitura Municipal de Gaspar ou da Fundação Municipal de Esportes de Gaspar;

6.6 A participação na licitação implica integral e incondicional aceitação de todas as cláusulas e condições do presente edital, de seus anexos e das normas que o integram, bem como no enquadramento dessas condicionantes no objetivo social;

6.7 Nenhuma pessoa física ou jurídica poderá concorrer simultaneamente em duas ou mais propostas, seja a que título for.

DA REPRESENTAÇÃO NAS SESSÕES DA LICITAÇÃO

6.8 Para efeitos de apresentar qualquer manifestação em nome do licitante nas sessões de julgamento da presente licitação, inclusive apresentar impugnação, requerer qualquer diligência e renunciar a direito de recurso, a licitante deverá se fazer representar da seguinte forma:

a) por representante legal, sendo que esta condição será comprovada pelo exame do seu Estatuto, Contrato Social e/ou Ata de Eleição do representante, incluso no Envelope nº 1; ou

b) por procurador, sendo que esta condição será comprovada mediante a entrega pelo procurador de instrumento de procuração, público ou particular com firma reconhecida, no original ou fotocópia autenticada, contendo poderes para a prática dos atos acima referidos, dentro ou fora do Envelope nº 1, os quais ficarão retidos no processo.

6.9 Em qualquer caso, para representar o licitante na sessão, o representante ou procurador deverá ainda apresentar na abertura da sessão inicial original de seu documento de identificação civil (RG, carteira de registro profissional etc).

6.10 Qualquer pessoa poderá assistir às sessões públicas da licitação, inclusive assinando a Ata. No entanto, somente terá direito à voz nas sessões o licitante credenciado na condição de representante legal ou preposto, conforme acima.

6.11 A Comissão Permanente de Licitação designada para o presente certame licitatório poderá, em qualquer fase da licitação, exigir a apresentação dos originais dos documentos que forem entregues mediante cópias reprográficas.

DO PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO

7. DA HABILITAÇÃO

7.1 Da forma de apresentação dos documentos

a) Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original ou fotocópia autenticada por cartório ou autenticada por servidor do Departamento de Compras e Licitações dessa Prefeitura ou, se for o caso, por original ou cópia da publicação em órgão da imprensa oficial, desde que legível;

b) Em nenhuma hipótese tal autenticação será deferida e realizada durante a sessão de abertura dos envelopes.

c) Caso haja documentos redigidos em idioma estrangeiro, os mesmos somente serão considerados se:

c.1) Estiverem devidamente registrados nos órgãos competentes do país de origem;

c.2) Estiverem devidamente legalizados em órgão do Ministério do Exterior do Brasil, podendo ser em repartição consular do Brasil no país de origem;

c.3) Forem acompanhados da versão em português, firmada por tradutor público juramentado, devidamente credenciado por Junta Comercial no Brasil.

d) Quando o certificado/certidão for emitido pela internet, poderá ser apresentado em original ou fotocópia simples, mas sua aceitação fica condicionada à verificação da autenticidade por meio da internet ou junto ao órgão emissor;

e) Serão considerados os prazos de validade expressos nos documentos. Para os documentos que não apresentarem esta informação, será considerado como prazo de validade o período de 60 (sessenta) dias a partir de sua emissão;

f) Os certificados/certidões deverão ter prazo de validade com vencimento até, no mínimo, a data referida no item 4.

7.2 Dos documentos

A documentação para fins de habilitação, a ser apresentada inclusa no respectivo envelope (Envelope nº 1 – Documento de Habilitação) pelas licitantes, é constituída de:

7.2.1 Habilitação Jurídica:

A documentação para fins de habilitação, a ser apresentada inclusa no respectivo envelope (Envelope nº 1 – Documento de Habilitação) pelas licitantes, é constituída de:

- a) No caso de Empresário Individual: Declaração de Firma Mercantil Individual ou Requerimento de Empresário, em vigor, registrado na Junta Comercial.
- b) No caso de Sociedades Empresarias: Contrato ou Estatuto Social em vigor, registrado na Junta Comercial, acompanhado da alteração contratual ou ata de eleição ou designação dos atuais administradores, se for o caso.
- c) No caso de Sociedades Civas: Contrato ou Estatuto Social em vigor, registrado no Registro Público competente, acompanhado da alteração contratual ou ata de eleição ou designação dos atuais administradores, se for o caso.
- d) Decreto ou 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;
- e) Instrumento de procuração, público ou particular com firma reconhecida, no original ou fotocópia autenticada, no caso em que alguma declaração emitida pela empresa para fins da licitação, inclusive a proposta, tenha sido assinada por quem não é o representante legal que consta no Estatuto ou Contrato Social.

7.2.2 Qualificação Econômico-financeira

- a) Certidão negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica licitante.
- b) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (**2014**), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais (Índice Geral de Preços e Mercadorias – IGP-M, publicados pela Fundação Getúlio Vargas) quando encerrados a mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta. O balanço patrimonial deverá conter o seu Termo de Abertura e o seu Termo de Encerramento, e neles deverá constar o número das folhas em que o mesmo consta do Livro Diário da empresa, com o respectivo registro na Junta Comercial.
- c) **Com base nos dados de seu balanço patrimonial, a proponente deverá apresentar o cálculo dos índices contábeis, a saber:**

$$LG = \frac{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}$$

$$SG = \frac{ATIVO TOTAL}{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}$$

$$LC = \frac{ATIVO CIRCULANTE}{PASSIVO CIRCULANTE}$$

- I) Somente serão habilitados no certame licitatório os proponentes que obtiverem os Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), **valores mínimos iguais a 1 (um)**;
- II) As fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço;
- III) Caso o memorial não seja apresentado, a Comissão reserva-se o direito de efetuar os cálculos;
- IV) Para efeito de cálculo, serão consideradas as duas primeiras casas decimais, desprezando-se a terceira e subsequentes;

V) Se necessária a atualização do balanço e do capital social, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente.

d) Para efeito de cálculo, serão consideradas as duas primeiras casas decimais, desprezando-se a terceira e subsequentes.

7.2.3 Regularidade Fiscal e Trabalhista:

7.2.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

7.2.3.2 Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais (Receita Federal) e Certidão quanto à Dívida Ativa da União - *Conjunta*, com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade;

7.2.3.3 Prova de regularidade para com a *Fazenda Estadual* com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade;

7.2.3.4 Prova de regularidade para com a *Fazenda Municipal*, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade;

7.2.3.5 Prova de regularidade relativa a Seguridade Social - *INSS*, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

7.2.3.6 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - *FGTS*, demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por Lei.

7.2.3.7 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade (Lei 12.440/2011).

Observação: As certidões negativas deverão ser do domicílio ou sede da licitante.

Terá os mesmos efeitos que a Certidão Negativa ou Certidão de Regularidade referidas nos itens 7.1.3.2 a 7.1.3.7 acima, a Certidão Positiva com Efeitos de Negativa emitidas pelo respectivo órgão.

7.2.4 Qualificação Técnica:

a) DECLARAÇÃO expressa da licitante de que possui em seu quadro de pessoal um(a) NUTRICIONISTA, devidamente registrado(a) no CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), devendo a declaração conter no mínimo as seguintes informações:

a.1) Nome completo do Profissional;

a.2) Número do Registro do Profissional junto ao Conselho Regional de Nutrição;

b) Comprovação de que o profissional indicado na alínea anterior pertence ao quadro de pessoal da empresa, comprovando o vínculo na forma abaixo estabelecida, conforme o caso:

b.1) Cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS (páginas da identificação profissional e do contrato de trabalho) acompanhada de cópia do livro ou ficha do registro de empregado, ou;

b.2) Contrato de prestação de serviços firmado com a proponente (com vigência durante o prazo de contratação deste Edital), ou;

b.3) Caso o profissional seja proprietário/sócio da licitante, tal comprovação será desnecessária visto que já é feita através do ato constitutivo;

c) Declaração de Capacidade Operativa: Declaração de que a licitante dispõe ou disponibilizara, caso seja vencedora da licitação, todos os materiais, mobiliários, utensílios, equipamentos, pessoal técnico e operacional necessários à exploração do espaço cedido, conforme disposto no Anexo II do Edital – Projeto Básico, garantindo ainda que não haverá qualquer tipo de paralisação na execução do objeto da concessão por falta dos materiais, utensílios, equipamentos ou de pessoal. (conforme modelo Anexo III)

d) Declaração de Conhecimento do Local: Declaração de Conhecimento do Local e das bem feitorias para execução do objeto da concessão e que não poderá ser alegado, a qualquer tempo, quaisquer reivindicações decorrentes do desconhecimento das suas condições. (conforme modelo Anexo IV)

7.2.5 Outros Documentos:

7.2.5.1 Declaração de Cumprimento do disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, ou seja, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (conforme modelo Anexo V).

7.2.5.2 Declaração de inexistência de Fato Superveniente Impeditivo da Habilitação, na forma do § 2º do artigo 32 da lei 8.666/93 (conforme modelo do Anexo VI).

7.2.5.3 Para comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (se for o caso): Certidão expedida pela Junta Comercial, na forma do art. 8º da IN nº 103/2007 do Departamento de Nacional de Registro do Comércio (DNRC) ou, em se tratando de Sociedade Simples, deverá apresentar Documento expedido pelo Registro Civil de Pessoas Jurídicas, sob pena de ser desconsiderada a condição de ME ou EPP.

7.2.5.3.1 Deverá ser apresentada Certidão Simplificada emitida diretamente pelo Órgão competente (Junta Comercial), a mesma deverá ser referente ao Exercício atual, sob pena de ser desconsiderada a condição de ME ou EPP se o documento for de exercício anterior.

OBSERVAÇÃO:

A) Os documentos necessários à Habilitação deverão ser preferencialmente apresentados conforme a seqüência acima mencionada, e poderão ser apresentados no original, publicados na imprensa oficial, ou por qualquer processo de fotocópia autenticada. Os documentos que forem apresentados no original não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante deste processo licitatório.

B) Os documentos de Habilitação (Certidões Negativas - Regularidade Fiscal, com excessão do comprovante de inscrição do CNPJ) que não constarem, expressamente, as datas de validade serão considerados válidos por **60 (sessenta) dias**, contados de suas datas de emissão.

C) Os documentos somente poderão ser autenticados por servidor desta Administração até 01 (um) dia útil antes da sessão de abertura dos envelopes.

D) Quando se tratar de cópia de documento obtido através da Internet, este não precisará ser autenticado, uma vez que terá sua validade confirmada pela Comissão Permanente de Licitação.

7.3 Os documentos de habilitação deverão ser entregues na data e no local mencionados nos itens 2 e 4, apresentados em envelope lacrado, identificado com os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE GASPAR
PROPONENTE: (razão social da licitante)
Concorrência nº 78/2015
Envelope nº 01 - HABILITAÇÃO

8. PROPOSTA COMERCIAL

a) A Proposta será efetuada de forma específica de acordo com o objeto deste edital, contendo os seguintes itens:

a.1) Declaração de conhecimento do Projeto Básico, das benfeitorias necessárias, dos materiais, móveis, utensílios e equipamentos exigidos;

a.2) o valor da **REMUNERAÇÃO MENSAL PARA O MUNICÍPIO**, em Reais (R\$) com no máximo 2 (duas) casas decimais, que não poderá ser inferior a **R\$ 800,00** (oitocentos reais).

b) A proposta deverá ser apresentada em uma (1) via, datilografada ou impressa (digitada), preferencialmente em papel timbrado da empresa, sem emendas ou rasuras, rubricadas em todas as folhas, datada e no final assinada;

c) A licitante deverá fixar, na sua proposta, o prazo de validade, que não poderá ser inferior a sessenta (60) dias corridos, contados a partir da data de encerramento do prazo para apresentação dos envelopes de proposta;

d) A proposta deverá ser firmada pelo representante legal da empresa, conforme seu Estatuto ou Contrato Social, ou pelo procurador credenciado na habilitação, conforme alíneas “e” do item 7.2.1 deste edital.

e) A proposta deverá ser apresentada dentro do envelope, que deverá estar fechado de forma a não permitir a violação de seu conteúdo e identificado conforme modelo abaixo:

9. DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO DA LICITAÇÃO

9.1 Fase de habilitação

9.1.1 No dia, horário e local indicados neste Edital, serão recebidos os envelopes, e a Comissão de Licitação efetuará a abertura do Envelope nº 01 - "Habilitação".

9.1.2 Antes de efetuar o julgamento da habilitação, a Comissão de Licitações identificará e comunicará a participação ou não de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, para fins de aplicação das condições especiais de que tratam os artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

9.1.3 Será julgada inabilitada a licitante que:

- a) não apresentar qualquer um dos documentos exigidos ou apresentá-lo em desacordo com as normas desta licitação;
- b) não apresentar, no prazo definido pela Comissão de Licitação, os eventuais esclarecimentos exigidos;
- c) colocar documentos em envelopes trocados.

9.1.4 Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123/2006, a Comissão de Licitações promoverá o julgamento da habilitação dos licitantes não enquadrados na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e, em relação a estas (ME e EPP) adotará o seguinte procedimento:

a) serão analisados os documentos não integrantes da regularidade fiscal, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do Edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;

b) serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal, declarando-se:

- b.1. o atendimento das exigências constantes do Edital com a respectiva habilitação; ou
- b.2. o desatendimento das exigências constantes do Edital com a suspensão do julgamento da habilitação fiscal em relação aquela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte licitante, postergando sua apreciação para o momento posterior a classificação definitiva das propostas com a aplicação do parágrafo 1º do art. 43 da LC nº 123/2006.

9.1.4.1 Ocorrendo a situação estabelecida no item b.2. acima, o licitante Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte poderá se manifestar, na própria reunião, sob pena de decadência, sobre a desistência de sua proposta acaso não vislumbre a possibilidade de regularização da habilitação fiscal na forma da lei, isentando-se de eventual penalização em caso de ser declarada vencedora do certame.

9.1.4.2 O licitante Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá apresentar toda a documentação exigida para fins de Habilitação no certame, inclusive da regularidade fiscal, ainda que apresente restrições, conforme disposto no art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

9.1.5 Após a fase de habilitação, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação (art. 43, § 6º, da Lei n.º 8.666/93, e alterações posteriores).

9.1.6 A inabilitação do Licitante importa na preclusão do direito de participar das fases subsequentes, restando à Administração inutilizar os envelopes das propostas, inviolados, se não procurados no prazo de 30 (trinta) dias, após a publicação do resultado das propostas, salvo caso de interposição de recurso administrativo no prazo estabelecido pela Lei 8.666/93.

9.2 Fase de proposta

9.2.1 Transcorridos os prazos e depois do julgamento dos recursos interpostos, será marcada hora e data da próxima sessão para abertura das Propostas de Preços dos licitantes habilitados. Nesta sessão, serão abertas as Propostas de Preços dos licitantes habilitados e rubricadas pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes dos licitantes.

9.2.2 Analisadas as propostas, a Comissão de Licitação fará a classificação provisória pela ordem decrescente dos preços apresentados.

9.2.2.1 O julgamento será processado de acordo com o estabelecido na Lei n.º 8.666/93, e suas alterações, considerando como a melhor proposta a que apresentar a maior remuneração mensal para fins utilização do espaço público.

9.2.3 Procedida a classificação provisória e verificado que a melhor proposta foi apresentado por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte licitante, a Comissão de Licitações suspenderá o julgamento das propostas e retomará a análise da regularidade fiscal desta proponente, intimando-a para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período mediante requerimento justificado, proceder a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.2.3.1 Regularizada a restrição na regularidade fiscal pela licitante ME ou EPP, a mesma será declarada vencedora do certame.

9.2.3.2 Caso não ocorra a regularização da licitante Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, no prazo concedido, a mesma será declarada excluída do certame, aplicando-se-lhe a penalidade de que trata o item 12.1 deste Edital, e retomando a licitação na forma do item 9.2.4 e 9.2.5.

9.2.4 Procedida a classificação provisória e verificado que a melhor proposta não foi apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte licitante, a Comissão de Licitações verificará o eventual empate legal das propostas, na forma do parágrafo 1º do art. 44 da LC 123/2006, para aplicação do disposto no art. 45 daquele Diploma Legal.

9.2.5 Ocorrendo empate fictício, na forma da lei, a Comissão de Licitações procederá da seguinte forma:

I - a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá apresentar oferta superior àquela considerada vencedora da classificação provisória, situação em que, após a verificação da regularidade fiscal (na forma dos itens anteriores), será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II - não ocorrendo a contratação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma do inciso I deste item, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos parágrafos 1º e 2º do art. 44 da LC 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III - no caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos parágrafos 1º e 2º do art. 44 da LC 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

9.2.6 O prazo para apresentação de nova proposta será de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação da licitante, sob pena de decadência do direito de inovar em seu preço.

9.2.7 Na hipótese de não-contratação nos termos previstos no caput do artigo 45 da LC 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.2.8 Será assegurada, como critério inicial de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

9.2.9 Transcorrido o prazo e depois do julgamento dos recursos interpostos, será divulgado oficialmente o resultado oficial da licitação.

9.2.10 Das reuniões realizadas para a abertura dos envelopes, bem como naquelas realizadas em sessões reservadas da Comissão de Licitação, serão lavradas atas circunstanciadas.

9.2.11 Para a desistência de recursos, se assim desejar, a licitante poderá utilizar-se do modelo conforme Anexos VII e VIII deste Edital.

9.3 Condições gerais

9.3.1 A critério da Comissão, pequenas falhas, omissões e imperfeições apresentadas na documentação e na proposta poderão ser desconsideradas desde que não venham em prejuízo da Administração Pública ou dos demais licitantes.

9.3.2 É facultada à Comissão Permanente de Licitações ou a Fundação Municipal de Esportes - FME, em qualquer fase da licitação, sob seu exclusivo critério, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

9.3.3 Na hipótese de todas as licitantes serem inabilitadas ou terem suas propostas desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, de acordo com o parágrafo 3º do art. 48 da Lei 8.666/93.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DOS RECURSOS E HOMOLOGAÇÃO

10.1 Até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório da presente Concorrência, aplicando-se as disposições contidas na lei 8.666/93.

10.1.1 Em se tratando de licitante, o prazo para impugnação será de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas.

10.2 Ao Presidente da Comissão de Licitações caberá recurso, com efeito suspensivo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos de:

a) Habilitação ou inabilitação do licitante;

b) Julgamento das propostas.

10.3 Uma vez proferido o julgamento pela Comissão e decorrido sem manifestações o prazo recursal, ou tendo havido desistência expressa, ou após o julgamento dos recursos interpostos, o processo licitatório será encaminhado ao Diretor Presidente da Fundação Municipal de Esportes - FME para a competente deliberação.

10.4 A Fundação Municipal de Esportes - FME se reserva no direito de revogar o procedimento licitatório e rejeitar todas as propostas a qualquer momento, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, ou de anulá-lo por ilegalidade, sem que aos licitantes caiba qualquer direito à indenização ou ressarcimento.

11. DA FORMALIZAÇÃO DA CONCESSÃO

11.1 A homologação e adjudicação do objeto da licitação somente ocorrerá após o transcurso do prazo sem interposição de recurso; ou tenha havido desistência expressa de todos os licitantes; ou após o julgamento dos eventuais recursos interpostos.

11.2 Para a desistência de recursos acima referida, se assim desejar, o licitante poderá utilizar-se do modelo conforme Anexos VII e VIII deste Edital.

11.3 Após terem sido cumpridos os itens acima, o licitante vencedor será convocado para comparecer a PREFEITURA MUNICIPAL DE GASPAR (*Rua Coronel Aristiliano Ramos, nº 435 - Centro, na cidade de Gaspar, Estado de Santa Catarina*), a fim de firmar o Termo de Contrato de Concessão, o qual deverá ocorrer no prazo máximo de 03 (três) dias após o recebimento da convocação.

11.4 Caso a empresa, a qual foi adjudicado o objeto da presente licitação, venha a se recusar a assinar o Contrato de Concessão dentro do prazo estipulado, sujeitar-se-á a penalidade prevista no item 12, alínea “b” do Edital, ficando a administração autorizada a convocar as demais empresas, respeitando-se a ordem de classificação.

11.5 O não cumprimento de qualquer obrigação nos prazos avençados, por parte da concessionária após assinatura do respectivo termo, além das penalidades aplicáveis, implica na perda de todo e qualquer direito da presente concessão.

12 DAS PENALIDADES

12.1 Serão aplicadas as seguintes penalidades para as infrações abaixo descritas:

a) Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da proposta apresentada em caso de não-regularização da documentação pertinente à habilitação fiscal (no caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte), no prazo previsto no parágrafo 1º do art. 43 da LC 123/2006.

b) Caso a empresa, a qual foi adjudicado o objeto da presente licitação, venha a se recusar a assinar o Termo de Concessão dentro do prazo estipulado, sujeitar-se-á ao pagamento de uma multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado da licitação, bem como a suspensão do direito de licitar com a Fundação Municipal de Esportes e o MUNICÍPIO DE GASPAR pelo período de 12 (doze) meses.

c) A apresentação de documentação falsa enseja aplicação da penalidade prevista no art. 87, IV da Lei 8.666/1993 Declaração de Inidoneidade.

12.2 Em todo caso, independente da penalidade aplicada, será garantido o contraditório e a ampla defesa antes da efetiva punição, sendo facultado a apresentação de defesa prévia do interessado nos seguintes prazos:

I na aplicação das penalidades previstas nas alíneas “a” e “b” no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados na notificação;

II na aplicação da penalidade prevista na alínea “c” no prazo de 10 (dez) dias, contados da abertura de vistas.

12.3 Na aplicação de penalidades será observado o disposto no art. 87 da Lei 8.666/1993.

12.4 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado da garantia prestada ao Município. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Licitante, o valor devido será inscrito em Dívida Ativa da Município e cobrado judicialmente.

DOS ANEXOS

13. Este edital é integrado pelos seguintes Anexos:

Anexo I	- Minuta do Termo Contrato de Concessão;
Anexo II	- Projeto Básico;
Anexo III	- Modelo de Declaração de Capacidade Operativa;
Anexo IV	- Modelo de Declaração de Conhecimento do Local;
Anexo V	- Modelo de Declaração Trabalho de Menores;
Anexo VI	- Modelo da Declaração de Fato Superveniente Impeditivo da Habilitação;
Anexo VII	- Modelo de Renúncia Recursos Habilitação;
Anexo VIII	- Modelo de Renúncia Recursos Propostas;
Anexo IX	- Modelo Proposta de Preços.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14. Diante da necessidade de atender o interesse público decorrente de fato superveniente ou diante da constatação de qualquer ilegalidade no procedimento, que justifique tal conduta, a FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ESPORTES

DE GASPAR - FME terá a prerrogativa para, de ofício, anular a presente licitação ou revogá-la no todo ou em parte, mediante despacho fundamentado emitido pela autoridade competente.

14.1 A não impugnação deste edital e seus Anexos implica na aceitação de todos os seus termos, na forma do que dispõe o art. 41, da Lei nº 8.666/93.

14.2 Outros esclarecimentos poderão ser obtidos junto ao Departamento de Contratos, Compras e Licitações, da Secretaria de Administração, situado na rua Coronel Aristiliano Ramos, n.º 435, Centro, GASPAR (SC), através do telefone (47) 3331-6309, de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00 horas.

Gaspar (SC), 23 de abril de 2015.

RENATO CESAR ZIMMERMANN
Diretor Presidente da Fundação Municipal de Esportes - FME

ANEXO I - MINUTA DO TERMO CONTRATO DE CONCESSÃO
--

CONTRATO DE CONCESSÃO N° */2015**

Pelo presente contrato com o que estabelece a lei 8.666/93 e alterações e a Concorrência n° 78/2015, a **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ESPORTES DE GASPAR**, com sede na Rua Itajaí n° 2.300, bairro Poço Grande, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 05.322.930/0001-85, neste ato representado pelo seu Diretor Presidente Senhor RENATO CESAR ZIMMERMANN, daqui para frente denominada simplesmente CONCEDENTE, outorga a Concessão Administrativa de Uso de Bem Público nas condições previstas neste Contrato, à empresa, inscrita no CNPJ, com sede na cidade de, na Rua, neste ato representada pelo, doravante denominada simplesmente CONCESSIONÁRIA, nos seguintes termos:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 - Concessão administrativa a título remunerado do uso de espaço público com destinação exclusiva para exploração das atividades de restaurante e lanchonete, nas dependências do Centro Integrado de Eventos João do Santos, conforme condições e especificações constantes no Edital de Concorrência n° 78/2015 e Projeto Básico Anexo II do Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

2.1 - DO PRAZO: O presente contrato tem prazo determinado, vigorando a contar da sua assinatura pelo período de 120 (cento e vinte) meses.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO DA TITULARIDADE DA CONCESSÃO E DAS DESPESAS MENSAIS

3.1 - O valor da titularidade do presente Termo de Concessão deverá ser pago pela CONCESSIONÁRIA, de forma parcelada, em 120 parcelas, devendo a primeira parcela ser paga no ato da assinatura deste instrumento, através de depósito em conta corrente em favor da CONCEDENTE no valor mensal de **R\$ xxxxx (xxxxxxx)**.

3.2 - O Valor da prestação mensal será reajustado a cada 12 (doze) meses contados da assinatura do Contrato de Concessão, pelo Índice Geral de Preços do Mercado - IGPM/FGV ou por outro índice que venha a substituí-lo.

3.3 - As prestações mensais deverão ser pagas mensalmente até o 5º dia útil do mês subsequente ao do uso do local, mediante depósito em conta corrente, em favor da CONCEDENTE.

3.3.1 – Em caso de atraso no pagamento mensal, será cobrada multa 10% do valor do mensal, correção monetária pelo IGPM e juros de mora de 0,2% (zero vírgula dois por cento) ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão contratual.

CLÁUSULA QUARTA – DA DA INSTALAÇÃO, FUNCIONAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO

4.1 - A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com os custos de instalação dos equipamentos e mobiliários necessários ao funcionamento do Restaurante/Lanchonete, que deverá atender as exigência do Edital e seus Anexos, em especial ao Projeto Básico, bem como as normas da Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros, Meio Ambiente, Etc.

4.2 - Todos os equipamentos e mobiliários deverão ser novos, impecavelmente higiênicos e em conformidade com as determinações da CONCEDENTE e da Vigilância Sanitária.

4.3 - Correrão às expensas da CONCESSIONÁRIA todas as despesas com desenvolvimento, instalação, manutenção e conservação do espaço físico cedido.

4.4 - Para a execução dos procedimentos de instalação, manutenção, conservação, os colaboradores e/ou prepostos da CONCESSIONÁRIA deverão ser previamente identificados na recepção da CONCEDENTE, e portarão, obrigatoriamente, crachás de identificação.

4.5 - As despesas decorrentes das eventuais reformas e/ou adaptações realizadas pela CONCESSIONÁRIA correrão às suas expensas e incorporar-se-ão de pleno direito ao bem objeto da Concessão, exceção feita aos móveis, equipamentos e instalações próprias da atividade exercida.

4.6 - Será de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA, a reparação dos danos causados a terceiros ou ao Poder Público, total ou parcialmente, pela instalação, manutenção e operação do objeto deste Edital.

4.7 - A CONCESSIONÁRIA deverá comercializar produtos, refeições e lanches previamente aprovados, não podendo comercializar produtos, refeições ou lanches sem a autorização por escrito da CONCEDENTE.

4.8 - A CONCESSIONÁRIA também não poderá transacionar o objeto deste contrato, sob pena de revogação sumária da concessão, e fechamento imediato do ponto, sem direito à indenização por parte da CONCEDENTE.

CLÁUSULA QUINTA – DA RESPONSABILIDADE DA CONCESSIONÁRIA

5.1 - A CONCESSIONÁRIA é responsável, direta e exclusiva por todos os danos e prejuízos que, na execução deste Termo de Concessão, venha a provocar ou causar para a CONCEDENTE e terceiros, sem que a fiscalização exercida pelo órgão competente exclua ou atenuie essa responsabilidade.

5.2 - A CONCESSIONÁRIA tem a responsabilidade tributária, trabalhista e previdenciária dos colaboradores mantidos no local, nos termos do artigo 71 da lei 8.666/93.

5.3 - É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, providenciar as adaptações e demais instalações elétricas (fiação, tomadas, interruptores e lâmpadas), de acordo com a necessidade, sendo que as instalações elétricas e devem ser instaladas seguindo as normas da ABNT e a Norma Regulamentadora NR10.

5.4 - Toda adaptação somente deverá ser realizada após autorização expressa da CONCEDENTE, e desde que aprovadas pelos Órgãos fiscalizadores (Sec. Planejamento e Vigilância Sanitária).

5.5 - A CONCESSIONÁRIA deverá informar a relação dos aparelhos elétricos e dos equipamentos a serem instalados (fritadeiras, fornos, estufas, aquecedores, etc.) com a respectiva intensidade de corrente elétrica em Ampères que pretende utilizar, para que a CONCEDENTE verifique a necessidade de troca dos disjuntores de proteção de rede elétrica.

5.5.1 - Sendo constatada a necessidade de troca dos disjuntores de proteção de rede elétrica, ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA, providenciar a troca dos mesmos.

5.6 - Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus colaboradores no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências do espaço licitado.

5.7 - Respeitar rigorosamente, no que se refere a todos os colaboradores envolvidos na prestação dos serviços, a legislação vigente sobre tributos, trabalho, segurança, previdência social e acidentes de trabalho, por cujos encargos se responsabilizará.

5.8 - Responsabilizar-se pela preservação e manutenção do espaço licitado.

5.9 - Responsabilizar-se pelas obrigações sociais, comerciais, fiscais, pelo controle de qualidade das refeições, bem como, pelos bens e instalações do espaço licitado.

5.10 - Responsabilizar-se pelo ressarcimento dos prejuízos materiais e/ou pessoais que eventualmente causar a CONCEDENTE ou a terceiros, em decorrência da execução dos serviços.

5.11 - Correrão por conta, responsabilidade e risco da CONCESSIONÁRIA, quando devidamente comprovada a sua imputação, as consequências de:

- a) imprudência, imperícia ou negligência, inclusive de seus empregados e prepostos;
- b) falta de solidez ou de segurança dos serviços durante a execução ou após a sua entrega;
- c) atos seus, de seus empregados ou prepostos, que tenham reflexos danosos nos serviços;
- d) acidentes de qualquer natureza com materiais ou equipamentos, empregados seus ou de terceiros, durante o serviço ou em decorrência dele.

CLÁUSULA SEXTA - DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

6.1 - O Centro Integrado de Eventos João dos Santos Funciona nos seguintes Horários:

- a) Funcionamento ordinário em dias úteis: das 17h às 23h30min;
- b) Funcionamento ordinário em finais de Semana e Feriados: 14h às 22h;

6.2 - Poderá haver ocasiões, principalmente quando o Centro Integrado de Eventos Prefeito João dos Santos for sede de algum evento publico ou privado, em que será necessária a alteração dos horários de funcionamento,

para atendimento de demandas especiais, ficando a CONCESSIONÁRIA ciente de que deverá atender a estas demandas, caso seja necessário..

6.2.1 - A CONCEDENTE Comunicará via circular ou ofício com antecedência de no mínimo 5 (cinco) dias úteis antes do evento, os horários especiais de funcionamento, conforme a necessidade e peculiaridade de cada evento.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

7.1 - Efetuar os pagamentos da titularidade da Concessão no valor e prazos estabelecidos neste Contrato.

7.2 - Constituem ainda como obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I - Cumprir com as determinações emitidas pela CONCEDENTE, descritos no Edital e Anexo II;

II - A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de instalação de contador (medidor) de energia elétrica, bem como com os custos/consumo decorrente da utilização da energia elétrica;

III - A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de instalação de registro (medidor) do consumo de água, bem como com os custos/consumo decorrente da utilização da água;

IV - A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de instalação de telefone e internet, bem como com os custos/consumo decorrente da utilização dos mesmos;

V - Obtenção, sem quaisquer ônus para a CONCEDENTE, de licenças, alvarás, autorizações etc., junto às autoridades competentes;

VI - Cumprir rigorosamente as Normas Sanitárias estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Secretaria de Estado da Saúde e Secretaria Municipal de Saúde;

VII - Cumprir as exigências da Lei Municipal 1463/1993 e suas atualizações, bem como as que vierem a substituí-las, Código Estadual de Saúde (Lei nº 6.320/1983) e respectivos decretos;

VIII - Contratar número mínimo de colaboradores, de modo que não haja jornada extraordinária (todo o horário à disposição), sendo viável a efetiva fruição dos intervalos intrajornada e interjornada, nos termos da lei;

IX - Entregar à CONCEDENTE, com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência do início da execução do serviço, e mensalmente juntamente com o pagamento da prestação mensal, os seguintes documentos:

a - Lista de colaboradores que prestam serviços no local objeto da concessão;

b - Cópias das CTPs devidamente assinadas, com indicação do salário/hora acordado;

c - Escala de revezamento dos trabalhadores pré-definida, com concessão de intervalo intrajornada no meio da jornada (com variação máxima permitida de duas horas para antes ou para depois);

d - A partir do segundo mês deverá se encaminhado ainda os comprovantes de pagamento dos salários, fichas de admissão, termos de rescisão contratual e guias de recolhimento do FGTS e INSS referente ao mês anterior;

X - Contratar os trabalhadores por meio de regular contrato de trabalho, devendo, a final do mesmos, homologar a rescisão contratual pelo sindicato profissional respectivo;

XI - A CONCESSIONÁRIA somente poderá iniciar a exploração do espaço cedido, após a obtenção do Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo Departamento de Tributação do Município, do Alvará Sanitário emitido pela Secretaria Municipal de Saúde e do Alvará de Funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros;

XII - A CONCESSIONÁRIA declara-se ciente quanto a impossibilidade de práticas intimidatórias, vexatórias e assédio moral, sob pena de responsabilizações previstas em lei;

XIII - A CONCESSIONÁRIA não poderá vender qualquer tipo de produto sem a autorização por escrito da CONCEDENTE. Também não poderá transacionar o objeto, sob pena de revogação sumária da concessão, sem direito à indenização;

XIV - No que tange a linha de produção dos alimentos a serem comercializados, todos poderão ser processados desde a sua fase in natura até o produto final, desde que cumpridas das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária;

XV - É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, providenciar as adaptações e demais instalações elétricas (fiação, tomadas, interruptores e lâmpadas), de acordo com a necessidade, sendo que as instalações elétricas e devem ser instaladas seguindo as normas da ABNT e a Norma Regulamentadora NR10.

XVI - Fazer o abastecimento e reposição de estoque, sempre que possível, antes da abertura do atendimento ao público;

XVII - Evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CONCESSIONÁRIA a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de containeres apropriados para acondicionamento de lixo;

XVIII - Responder pela limpeza e segurança do espaço cedido e por qualquer prejuízo que venha a causar aos usuários durante a validade da Concessão, independente de caso fortuito ou força maior, comprometendo-se a manter seguro da cobertura de qualquer sinistro relativo à segurança pessoal do usuário e operacional dos equipamentos, durante a vigência do Termo de Concessão;

XIX - Manter, obrigatoriamente, no mínimo, um extintor compatível com as instalações, para prevenção de incêndios, assim como seguir todas as normas previstas em lei e que serão cobradas pelo Corpo de Bombeiros e demais órgãos Municipais, Estaduais e Federais;

XX - Assumir todas as responsabilidades oriundas de eventuais encargos trabalhistas, sociais, previdenciários e fiscais, originados na vigência do Termo de Concessão, excluindo a CONCEDENTE de qualquer ônus desta relação;

XXI - Fixar, em local visível ao público e de fácil acesso, uma tabela completa com a descrição dos produtos que serão comercializados e seus preços, respeitando os demais direitos previstos no Código de Defesa do Consumidor;

XXII - Manter os preços de venda aprovados pela CONCEDENTE, alterando-os somente após aprovação;

XXIII - Emitir cupom/nota fiscal dos produtos comercializados;

XXIV - Utilizar materiais e equipamentos que atendam às normas da ABNT e INMETRO;

XXV - É proibida a comercialização dos seguintes itens:

- a - bebidas alcoólicas, em eventos destinados à crianças e adolescentes;
- b - artigos de tabacaria;
- c - bilhetes lotéricos; e
- d - caça niquéis.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

8.1 - São atribuições da CONCEDENTE, na qualidade de Poder Concedente:

- a) Entregar a área desimpedida para as adequações que se fizerem necessárias;
- b) Regulamentar a utilização do espaço concedido e fiscalizar permanentemente a sua utilização;
- c) Aprovar o cardápio com as refeições e produtos aptos a serem comercializados;
- d) Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública;
- e) Aplicar as penalidades legais, regulamentares e contratuais;
- f) Extinguir a concessão, nos casos e formas previstos neste Termo de Concessão;
- g) Cumprir e fazer cumprir as disposições regulamentares da utilização do espaço cedidos e cláusulas contratuais;
- h) Zelar pela boa qualidade dos serviços, receber, apurar e solucionar queixas e reclamações dos usuários, observando as disposições deste Termo Concessão;
- i) Avisar a CONCESSIONÁRIA com antecedência de três (03) dias, por escrito e mediante protocolo, quaisquer alterações na forma de utilização do espaço cedido, inclusive para o devido remanejamento de mão de obra.

8.2 - A fiscalização da concessão realizada pela CONCEDENTE será sempre realizada com a colaboração do representante da CONCESSIONÁRIA, cabendo a este o direito de assistir às visitas e atividades de fiscalização.

8.3 - No exercício da fiscalização, a CONCEDENTE terá acesso aos dados relativos à administração, contabilidade, recursos técnicos, econômicos e financeiros da CONCESSIONÁRIA, que digam respeito à concessão.

8.4 - A fiscalização exercida pela CONCEDENTE não exclui ou atenua a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA na utilização do espaço cedido, cabendo-lhe responder por todos os prejuízos causados ao poder concedente, aos usuários ou a terceiros.

CLÁUSULA NONA – VEDAÇÃO À TRANSFERÊNCIA

9.1 - É vedada a transferência desta Concessão, a qualquer título, no todo ou em parte, mesmo que temporariamente, para qualquer pessoa física ou jurídica, independente de qualquer relação jurídica ou estatutária, salvo no caso de falecimento do sócio-gerente ou titular da CONCESSIONÁRIA.

9.2 - A transferência de concessão ou do controle societário da CONCESSIONÁRIA sem prévia anuência do poder concedente implicará na rescisão do contrato de concessão.

CLÁUSULA DÉCIMA – CONTRATAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA COM TERCEIROS

10.1 - As contratações feitas pela CONCESSIONÁRIA com terceiros, dentre os quais fornecedores, prestadores de serviços e empregados serão regidas pelas disposições de direito privado e pela legislação trabalhista, conforme o caso, não se estabelecendo qualquer relação entre estes terceiros e o MUNICÍPIO.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS MEDIDAS ADMINISTRATIVAS

11.1 - No caso da CONCESSIONÁRIA não cumprir integralmente as obrigações licitatórias e/ou contratuais assumidas, sujeitar-se-á às seguintes sanções administrativas previstas no art. 87, da Lei n.º 8.666/93:

- 1) Advertência;
- 2) Multa por ocorrência;
- 3) Multa por dia de atraso;
- 4) Multa rescisória;
- 5) Suspensão temporária de participação em Licitação;
- 6) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

Advertência

Cabe a aplicação de Advertência quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste Termo ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à CONCEDENTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

Multa por ocorrência

Será cobrada multa de 10%, por ocorrência, no caso de não atendimento a determinação da Fiscalização no prazo estabelecido, sem justa causa. Será cobrada da CONCESSIONÁRIA a referida multa por ocorrência, sendo o percentual cobrado com base no valor da prestação mensal.

Multa por atraso no pagamento

Em caso de atraso no pagamento mensal, será cobrada multa 10% do valor do mensal, correção monetária pelo IGPM e juros de mora de 0,2% (zero vírgula dois por cento) ao dia, sem prejuízo de outras sanções contratuais.

Multa rescisória

A multa rescisória será devida pela CONCESSIONÁRIA no caso de rescisão da concessão por sua culpa, independentemente da multa por ocorrência e outras indenizações previstas em Lei e neste Contrato, e seu valor será correspondente a 10% (dez por cento) do valor total do contrato;

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

Cabe aplicação desta penalidade quando se tratar de infrações consideradas graves, a juízo da fiscalização, principalmente quando a infração acarretar prejuízos a CONCEDENTE ou a Terceiros. Poderá ser aplicada esta penalidade nos casos de reincidência de infrações leves ou atrasos.

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

Cabe aplicação desta penalidade quando a CONCESSIONÁRIA comportar-se de modo inidôneo na execução do contrato, cometer infração gravíssima ou for reincidente no cometimento de infração grave, principalmente quando a infração acarretar prejuízos a CONCEDENTE ou a Terceiros.

11.2 - A aplicação das penas de multa não impede que, concomitantemente, sejam aplicadas outras penalidades previstas na Lei n.º 8.666/93.

14.1 - Ao final do prazo da presente concessão, a CONCESSIONÁRIA deverá entregar o imóvel nas mesmas condições em que o recebeu.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

15.1 - Integram o presente Termo de Concessão para todos os efeitos, o edital de Licitação e seus anexos, os documentos para Habilitação, a Proposta da Contratada e as Atas de Julgamento, independentemente de transcrição, naquilo que não conflitar com as condições aqui estabelecidas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1 - As partes elegem o foro de Gaspar (SC), para solução de possíveis litígios oriundos do presente Termo de Concessão, renunciando a quaisquer outros que tenham ou venham a ter.

E por estarem de acordo, firmam o presente instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Gaspar (SC), de de 2015.

RENATO CESAR ZIMMERMANN

Diretor Presidente da Fundação Municipal de Esportes - Concedente

Xxxxxxxxxxxxxx (razão social da empresa)
Nome do representante legal - Concessionária

Testemunhas: _____

ANEXO II - PROJETO BÁSICO

Este Projeto Básico foi elaborado em cumprimento ao disposto no inciso IX, do artigo 6º e inciso I, § 2º do artigo 7º da Lei 8.666/93.

1. OBJETO

Concessão administrativa a título remunerado do uso de espaço público com destinação exclusiva para exploração das atividades de restaurante e lanchonete, conforme as condições e especificações constantes neste Projeto Básico, com critério de avaliação da **maior oferta** para área de 50,47 m², sendo cozinha, depósito, despensa e área de atendimento.

O local a ser concedido fica localizado nas dependências do Centro Integrado de Eventos Prefeito João dos Santos, Rua Itajaí, nº 2.300, bairro Poço Grande – Gaspar/SC.

2. DO OBJETIVO

Discriminar condições mínimas para a seleção da empresa do ramo alimentício (preparo e venda), para ocupação de espaço físico, visando à instalação de Restaurante/lanchonete através de concessão onerosa de área física do patrimônio público, conforme as disposições previstas na Lei 8.666/1993 e suas alterações, visando o melhor atendimento das demandas do público em geral que frequentam o Centro Integrado de Eventos Prefeito João dos Santos.

3. DO VALOR MÍNIMO DA CONCESSÃO

A proposta mínima para a concessão de uso do espaço do espaço público, considerando o pagamento mensal, é de R\$ 800,00 (oitocentos reais), pelo período de 120 (cento e vinte) meses.

Após o período de 12 meses da assinatura do contrato, o valor será reajustado tendo por base Índice Geral de Preços do Mercado – Fundação Getúlio Vargas – IGPM/FGV ocorrido no período.

4. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O horário de funcionamento do Centro Integrado de Eventos Prefeito João dos Santos é das 17h (dezessete horas) às 23h30min (vinte e três horas e trinta minutos), nos dias úteis e das 14h (quatorze horas) às 22h (vinte e duas horas) nos sábados, domingos e feriados.

Poderá haver ocasiões, principalmente quando o Centro Integrado de Eventos Prefeito João dos Santos for sede de algum evento público ou privado, em que será necessária a alteração dos horários de funcionamento, para atendimento de demandas especiais, ficando a CONCESSIONÁRIA

ciente de que deverá atender a estas demandas, caso seja necessário.

A *CONCESSIONÁRIA* poderá, a qualquer tempo, desde que respeitada a carência inicial de 30 (trinta) dias contados da assinatura do contrato, solicitar a Fundação de Esportes, a adequação dos horários conforme a demanda.

No decorrer do contrato, a critério da Fundação Municipal de Esportes, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de adaptarem-se as demandas existentes.

Somente poderão ser alterados os horários de funcionamento do Restaurante/Lanchonete mediante autorização expressa e oficial da Fundação Municipal de Esportes.

5. DAS INSTALAÇÕES E LAYOUT DO ESPAÇO FÍSICO

O espaço físico a ser concedido é adequado para abrigar restaurante/ lanchonete.

O espaço é composto por área específica para cozinha, depósito, dispensa e área de atendimento, totalizando área de 50,47m².

A *CONCESSIONÁRIA* não poderá, em hipótese alguma, utilizar o espaço cedido para produzir, estocar ou receber alimentos que não sejam para a comercialização no mesmo.

A *CONCESSIONÁRIA* se obriga a explorar a área cedida cumprindo rigorosamente as disposições deste Projeto Básico, do Edital de Licitação e seus Anexos, bem como a Legislação e normas regulamentares do Ministério da Saúde e consequentemente da ANVISA, inclusive as alterações e atualizações futuras, a legislação e normas regulamentares da Secretaria de Estado da Saúde e consequentemente da Vigilância Sanitária Estadual, inclusive as alterações e atualizações futuras e a legislação e normas regulamentares da Secretaria Municipal de Saúde e consequentemente da Vigilância Sanitária Municipal, inclusive as alterações e atualizações futuras.

A *CONCESSIONÁRIA* se obriga ainda a explorar a área cedida, cumprindo rigorosamente a Legislação e normas regulamentares da Secretaria de Estado de Segurança Pública, em especial as expedidas pelo Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina, inclusive as alterações e atualizações futuras, a Legislação e normas regulamentares expedidas pelo Município de Gaspar, em especial referente às matérias tributárias e sobre o Código de Posturas.

A *CONCESSIONÁRIA* poderá realizar, desde que expressamente autorizada pela Fundação Municipal de Esportes, por sua conta e risco as adaptações que julgar necessárias para exploração do espaço cedido, desde que mantidos os padrões de acabamento da obra, e que haja Licença dos Órgãos Competentes (Sec. Planejamento e Vigilância Sanitária), nos casos em que for necessário.

As adaptações realizadas pela *CONCESSIONÁRIA* não serão objeto de ressarcimento ou indenização, salvo nos casos previstos no contrato e na Lei 8.666/1993.

A *CONCESSIONÁRIA* é responsável pela manutenção do espaço concedido, devendo restituí-lo nas mesmas condições em que o recebeu, quando findo o prazo do contrato, para tanto a

mesma deverá preservar os padrões de arquitetura e acabamento do espaço, realizando as devidas manutenções preventivas e corretivas nas instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias.

A *CONCESSIONÁRIA* é responsável ainda pela reparação dos danos verificados no espaço cedido ou nas suas instalações provocados por si ou seus prepostos, colaboradores, usuários, prestadores de serviços, etc.

A *CONCESSIONÁRIA* receberá as instalações, mediante contrato de concessão de uso, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas.

6. DOS MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

Os mobiliários e os equipamentos mínimos têm seu padrão descrito no Anexo A deste Projeto Básico, sendo de responsabilidade da *CONCESSIONÁRIA* a disponibilização dos mesmos.

Os mobiliários e equipamentos a serem disponibilizados, deverão, antes de ser instalados, previamente analisados e aprovados pela Fundação Municipal de Esportes, para fins de verificação do cumprimento dos padrões pré-definidos neste Projeto Básico.

A *CONCESSIONÁRIA* deverá disponibilizar os mobiliários e equipamentos em número adequado para atender aos frequentadores, sendo que a *Fundação Municipal de Esportes* poderá solicitar alteração nos quantitativos colocados à disposição, visando a melhoria do atendimento.

A montagem do Restaurante/Lanchonete, bem como a instalação do medidor de consumo energia elétrica, botijões de gás, de telefone, dos mobiliários, equipamentos e demais utensílios, necessários ao bom funcionamento da mesma, ficarão sob a responsabilidade da *CONCESSIONÁRIA*;

A *CONCESSIONÁRIA* deverá fornecer todos os equipamentos, mobiliários, e demais materiais necessários para o funcionamento do Restaurante/Lanchonete, devendo ainda dispor de mão de obra qualificada e preparada para o atendimento da demanda.

A Fundação Municipal de Esportes poderá a qualquer tempo vistoriar o espaço cedido, sendo que caso sejam identificadas quaisquer irregularidades (seja no mobiliário, nos equipamentos, atendimento, etc.), a *CONCESSIONÁRIA* será notificada para que providencie as correções ou tome as providências necessárias.

7. DA MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO LOCAL

Ficará a cargo da *CONCESSIONÁRIA* a manutenção e limpeza da área que deverá ter a devida condição de limpeza e higiene, sendo obrigatória a lavagem do piso diariamente.

A *CONCESSIONÁRIA* deverá manter em permanente estado de limpeza, higiene e conservação as dependências e instalação do refeitório, da copa, da cozinha, bem como as instalações auxiliares (vestiário, despensas, depósitos de gás e lixo) nelas compreendidos equipamentos, móveis, máquinas, utensílios etc., utilizando materiais de limpeza de boa

qualidade, com ações bactericidas específicos para cada caso.

O lixo ocasionado na área de serviço deverá ser transportado até o local designado pela *Fundação Municipal de Esportes*, sendo devidamente acondicionado em sacos plásticos e colocados em contêineres para a destinação final. A retirada do lixo deverá ocorrer em caráter regular, sistemático e acondicionado em lixeiras com tampa e saco plásticos próprios, sendo este acondicionado em sacos plásticos adequados ao tipo de lixo (orgânico e inorgânico), não podendo ser acumulado no interior do espaço cedido.

O controle integrado de pragas urbanas deve ser realizado a cada 6 (seis) meses ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas urbanas. O controle integrado de pragas deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no sábado posterior.

A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a limpeza das caixas de gordura sempre que houver necessidade, não podendo ultrapassar o período de 6 (seis) meses entre uma limpeza e outra.

A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a limpeza da caixa d'água, sempre que houver necessidade, não podendo ultrapassar o período de 6 (seis) meses entre uma limpeza e outra.

A Concessionária deverá ainda, providenciar a limpeza do sistema de tratamento de esgoto anualmente, ou sempre que se fizer necessário, mantendo em arquivo o devido registro do serviço realizado por empresa devidamente licenciada pelos órgãos competentes.

8. DO CONSUMO DE ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA E TELEFONE E INTERNET

Os gastos com água, energia elétrica e telefone serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

A CONCESSIONÁRIA deverá no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, solicitar que as faturas de água e energia elétrica sejam passadas para seu nome. Este prazo pode ser prorrogado mediante requerimento justificado, não eximindo a CONCESSIONÁRIA do pagamento das fatura de água e energia elétrica, desde a data da assinatura do contrato.

A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, a instalação de telefone fixo para utilização no espaço cedido.

A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar ainda no prazo máximo de 30(trinta) dias a disponibilização de internet no espeço cedido.

9. DA COMERCIALIZAÇÃO

A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer refeições e lanches de acordo com os cardápios aprovados pela Fundação Municipal de Esportes.

Os alimentos e bebidas comercializados devem ser de primeira qualidade, estar dentro do prazo de validade e dentro dos padrões de higiene exigidos, devendo ser retirado imediatamente de venda aqueles que forem considerados impróprios para o consumo. O estoque de alimentos e bebidas deve garantir um atendimento satisfatório a demanda.

Os preços praticados deverão estar expostos em quadro próprio, em lugar visível. Os preços máximos para a comercialização dos produtos a serem servidos deverão estar de acordo com os valores praticados na cidade de Gaspar. Os mesmos serão aferidos pela Fundação Municipal de Esportes que em caso de valores excessivos, solicitará a adequação dos valores a realidade do mercado local.

Os produtos líquidos devem ser comercializados em material descartável, sendo vedada a sua reutilização. Somente será permitido o uso de xícaras para servir cafezinho, se as mesmas forem esterilizadas. Será proibida a comercialização de produtos em recipientes de vidro.

A *CONCESSIONÁRIA* deverá seguir as normas Federais, Estaduais, Municipais de higiene e sanitárias, sobre armazenamento, manutenção, fornecimento dos produtos a serem comercializados.

Não será permitido comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto que não os aprovados pela Fundação Municipal de Esportes, incluindo a venda ou exposição de bebidas destiladas e tabaco.

10. DA EQUIPE DE TRABALHO

A equipe de trabalho que ficará responsável pela limpeza, manutenção e atendimento será de inteira responsabilidade da *CONCESSIONÁRIA*, e o seu quantitativo deverá ser suficiente para executar o atendimento dentro do horário de funcionamento pré-estabelecido, sem que haja transtornos.

Os colaboradores da *CONCESSIONÁRIA* deverão estar com uniformes limpos, identificados com crachás, com boa aparência e em correta condição e higiene e saúde.

A *CONCESSIONÁRIA* deverá possuir em seu quadro funcional, responsável técnico pela alimentação fornecida. A *CONCESSIONÁRIA* deverá possuir em seu quadro funcional, responsável técnico pela alimentação fornecida.

Dentre os colaboradores da *CONCESSIONÁRIA*, deverá ser nomeado um como encarregado (preposto), o qual deverá estar apto a intermediar as demandas solicitadas pelos usuários, bem como para representar a *CONCESSIONÁRIA* perante a Fundação Municipal de Esportes, caso seja necessário.

O encarregado deverá ter poderes para tomar as providências necessárias para sanar eventuais irregularidades identificadas pela Fundação Municipal de Esportes, no que diz respeito ao atendimento, funcionamento e procedimentos realizados no espaço cedido.

A identificação dos colaboradores deve ser por meio de crachá plastificado e confeccionado por conta da *CONCESSIONÁRIA*, constando o logotipo da mesma, nome do funcionário, cargo e fotografia atualizada.

Os colaboradores da *CONCESSIONÁRIA* que trabalham nas dependências da cozinha, deverão se apresentar com as unhas das mãos curtas, limpas e sem esmalte não sendo permitido o uso de anéis, bijuterias ou maquiagem durante o desempenho de suas tarefas.

Os colaboradores encarregados de atender no balcão e nas mesas, bem como os encarregados de fazer a reposição de alimentos, devem estar com os uniformes completos: jaleco ou assemelhado, cobertura na cabeça com rede no cabelo, calça branca e avental, devendo os mesmos estar impecáveis.

A equipe que executa os trabalhos na cozinha deverá usar uniforme completo, touca que cubra 100% da extensão capilar e devem mantê-los em perfeitas condições de uso e higiene.

11. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Os locais de armazenamento serão mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados, não se admitido o armazenamento de gêneros impróprios para o consumo, tais como, enlatados enferrujados, estufados, danificados, produtos sem rótulo ou outro meio de identificação original.

Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados.

O armazenamento de gêneros perecíveis será feito em temperaturas apropriadas.

Os alimentos armazenados serão acondicionados em embalagens apropriadas e colocadas sobre estrados à altura de 20cm do solo. Os produtos armazenados deverão estar dentro do prazo de validade.

Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas serão estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios.

12. DA HIGIENE/ALIMENTOS

A *CONCESSIONÁRIA* deverá efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.

A lavagem das frutas e verduras deverá ser feita em água corrente. Estes itens deverão ser higienizados em solução de hipoclorito, própria para alimentos (como *Hipoclor*, *Sumaveg*, *Aquatabs* ou outro produto similar) de acordo com as instruções do fabricante.

Não será permitida a utilização de vegetais folhosos, verduras, ovos de galinha sem que os mesmos sejam previamente higienizados em solução a base de cloritos ou similar.

Na limpeza das instalações, equipamentos e utensílios com os quais os alimentos possam ter

contato, não será permitido o uso de produtos fenólicos, dando-se preferência àqueles à base de sais quaternários de amônio;

A *CONCESSIONÁRIA* deverá garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

Os alimentos devem ser cozidos até atingir a temperatura interna mínima de 70°C por pelo menos 15 (quinze) minutos, não sendo permitido que os mesmos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente, devendo ser armazenados cuidadosamente em condições de calor acima de 60°C ou de frio abaixo de 10°C, não permitindo o contato entre os alimentos crus e cozidos e evitando demasiada manipulação dos alimentos.

As mãos devem ser lavadas constantemente, com água, sabão e escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário. Após a lavagem, as mãos devem ser desinfecionadas, utilizando-se solução de álcool 70% (setenta por cento).

Na manipulação dos alimentos prontos, deve ser utilizado sempre garfos ou pegadores.

Os recipientes de lixo devem ser conservados permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las.

Luvas descartáveis devem ser utilizadas obrigatoriamente para cortar carnes ou guarnições já prontas.

As panelas nunca devem ser apoiadas no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias).

13. DAS REFEIÇÕES

A *CONCESSIONÁRIA* poderá fornecer refeições, sendo o cardápio aprovado pela *CONCEDENTE*, em condições sadias, preparadas com gêneros de qualidade, dentro do prazo de validade e das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, observando rigorosamente o valor nutritivo dos pratos.

Deverá ser evitado o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias) no preparo das refeições, os quais devem ser servidos, separadamente, a pedido. A gordura a ser utilizada deve ser de origem vegetal, sem reaproveitamento, de referência óleo de soja, de amendoim, de canola, de milho ou de arroz, de primeira qualidade e com grau de acidez mínima.

Caberá a *CONCESSIONÁRIA* fazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos que, embora já preparados, desde que impugnados fundamentadamente pela Fundação Municipal de Esportes, por estarem salgados excessivamente, apimentados, queimados, crus e ou mal cozidos, etc.

A *CONCESSIONÁRIA* deve conservar por sua conta e risco, os estoques dos gêneros alimentícios e materiais necessários ao funcionamento do Restaurante/Lanchonete.

A CONCESSIONÁRIA deve utilizar os utensílios de cozinhas necessários (louças, copos, talheres, facas, cortadeiras, panelas, frigideiras, máquinas para suco, frízer, copos, talheres, louças de qualquer tipo, paliteiros galheteiros e demais itens pertinentes) todos de sua propriedade, sem ônus para a *Fundação Municipal de Esportes*, devendo ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos e apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

É vedada a utilização de utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que forem entrar em contato direto com o alimento. A CONCESSIONÁRIA deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana e vidro.

Caberá a CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas na legislação do Ministério da Saúde e ANVISA, na legislação da Secretaria de Estado da Saúde e Vigilância Sanitária Estadual e na legislação da Secretaria Municipal de Saúde e Vigilância Sanitária Municipal.

A CONCESSIONÁRIA deverá garantir, *obrigatoriamente*, o cumprimento a todas as leis e normas (federais, estaduais e municipais) que regulamentam e disciplinam a condição higiênica e sanitária no preparo e fornecimento de refeições e lanches, a exemplo das que seguem: Decreto-Lei Estadual n° 23.430, Portaria SVS/MS n° 326, Resolução ANVISA – RDC n° 275 e 216, e demais legislação aplicável.

Não será permitido, em hipótese alguma, o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na refeição seguinte. **Em hipótese alguma haverá reaproveitamento de sobras de refeições.**

14. DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS

A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar cardápios com a composição dos lanches e alimentos oferecidos, indicação de todos o produtos comercializados, contendo informações quanto a marca, peso, tipo de embalagem quantidade, bem como o preço de cada um.

Deverão ser disponibilizados cardápios em quantidade suficiente para atender a demanda de público.

Os preços dos produtos oferecidos deverão ser compatíveis com os praticados no mercado. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços do cardápio.

ANEXO A DO PROJETO BÁSICO

MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS MÍNIMOS PARA EXPLORAÇÃO DO ESPAÇO PÚBLICO

1	COZINHA	GELADEIRA INOX 304, INTERNO INOX 304, GRADES INOX, AR FORCADO TEMPERATURA 0 A 05 GRAUS, Portas isotérmicas com batentes especiais para fecho magnético e dobradiças de modelo exclusivo com fechamento automático, permanecendo aberta quando ocorrer abertura com mais de 90°, fechando-se com leve toque. MEDINDO 1200X760X1990H, Controle de Temperatura: Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura, Isolamento térmico em poliuretano injetado Pés reguláveis , Volume interno 1.100 litros. Sistema de refrigeração com compressor hermético 1/3 HP, 220 Volts, bifásico, 60Hz, Prateleiras internas com regulagem de altura e acabamento niquelado. Pés em tubos de polipropileno, providos de sapatas reguláveis.	1
2	COZINHA	FOGAO INOX CENTRO 304 06 BOCAS DUPLAS 180MM FERRO FUNDIDO, BANDEJAS COLETORAS GORDURA INOX, ROMA, COM CHAPA GRELHADORA QUEIMADOR DISTRIBUIDO PELA CHAPA 1610X900X800, consumo 6300gr/GLP/h. Estrutura em aço inox liga 18.8 padrão AISI 304, com acabamento escovado. Pés em tubo quadrado 50x50mm inox. Quadro superior inox em perfil "U" ESTAMPADO SEM SOLDA. Sapatas reguláveis em polipropileno. Grelhas em ferro fundido, permitindo total aproveitamento da chama. Painel de registros de gás, APIS industrial central dos dois lados operacionais, reforçados.	1
2A	COZINHA	COIFA INOX - Modelo COIFA, medindo na base 2010x1000x600mm. Formato tronco-piramidal, com calha para gordura, bujões para drenagem e tirantes de fixação ao teto. Construção em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 n° 20. Filtro removível para limpeza, construído em aço inox em perfis "U" sobrepostos fixados em armação também de inox304. Obs.: Ventilador exaustor axial, Aplicação: Sistema de exaustão com baixa perda de carga até sucção e baixa perda de carga após a descarga e baixa emissão de vapores gordurosos.	1
3	COZINHA	PIA INOX 304 3660X 700 X 850H COM DUAS CUBAS SENDO 800X500X400 E OUTRA 600X500X350, com cantos arredondados, cubas com saída para válvula tipo americana de 3 1/2" diâmetro. Bordas elevadas para contenção de líquidos e espelho com 10cm de altura junto à parede. com prateleira inferior perfurada a laser. Tampo superior construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 n° 18, com acabamento escovado, montado sobre pés em tubos inox de 38mm de diâmetro reforçados, providos de sapatas de nivelamento em polipropileno	1
3A	COZINHA	PIA DE ASSEPSIA DAS MÃOS – INOX304 medindo 40x40cm e cuba redonda de 30cm de diâmetro x 14cm de profundidade. Construída em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Com rebaixo para válvula de Ø 3.1/2" x 1.1/2". Fixação a parede por meio de parafusos e buchas expansivas. Dotado de bica inox e acionamento mecânico pelo simples toque com o joelho	1
4	COZINHA	TRANSPORTADOR PARA DETRITOS - INOX 304 com pedal, capacidade 80litros, medindo 50x68cm (f x h). Recipiente e tampa em formato cilíndrico, executado em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Alças reforçadas. Chassi inox 1.1/4" x 3/16". Rodízios giratórios diâmetro 3" revestidos de borracha termoplástica. Dotado de pedal para elevação da tampa.	1
5	COZINHA	MESA AUXILIAR INOX medindo 2550x600X850, tampo liso com bordas retas e prateleira inferior inox LISA. Tampo superior construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 n° 18, com acabamento escovado. Espelho com 10cm de altura junto à parede. Pés em tubos inox de 38mm de diâmetro reforçados, providos de sapatas de nivelamento em polipropileno	1
6	COZINHA	PIA INOX 304 1600X 700 X 850H COM DUAS CUBAS 600X500X350, com cantos arredondados, cubas com saída para válvula tipo americana de 3 1/2" diâmetro. Bordas elevadas para contenção de líquidos e espelho com 10cm de altura junto à parede. com prateleira inferior perfurada a laser. Tampo superior construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 n° 18, com acabamento escovado, montado sobre pés em tubos inox de 38mm de diâmetro reforçados, providos de sapatas de nivelamento em polipropileno	1
7	COZINHA	MESA AUXILIAR INOX medindo 2150x600X850, tampo liso com bordas retas e prateleira inferior inox LISA. Tampo superior construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 n° 18, com acabamento escovado. Espelho com 10cm de altura junto à parede. Pés em tubos inox de 38mm de diâmetro reforçados, providos de sapatas de nivelamento em polipropileno	1
8	COZINHA	FREEZER INOX 304, INTERNO INOX 304, GRADES INOX, AR FORCADO TEMPERATURA 0 A 05 GRAUS, Portas isotérmicas com batentes especiais para fecho magnético e dobradiças de modelo exclusivo com fechamento automático, permanecendo aberta quando ocorrer abertura com mais de 90°, fechando-se com leve toque. MEDINDO 650X760X1990H, Controle de Temperatura: Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura, Isolamento térmico em poliuretano injetado Pés reguláveis , Volume interno 540 litros. Sistema de refrigeração com compressor hermético 1/3 HP, 220 Volts, bifásico, 60Hz, Prateleiras internas com regulagem de altura e acabamento niquelado. Pés em tubos de polipropileno, providos de sapatas reguláveis.	1
9	HIGIENIZACAO	PIA INOX 304 2700X 700 X 850H COM UMA CUBA 600X500X350, com cantos arredondados, cubas com saída para válvula tipo americana de 3 1/2" diâmetro. Bordas elevadas para contenção de líquidos e espelho com 10cm de altura junto à parede. com prateleira inferior perfurada a laser. Tampo superior construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 n° 18, com acabamento escovado, montado sobre pés em tubos inox de 38mm de diâmetro reforçados, providos de sapatas de nivelamento em polipropileno	1
10	DISPENSA	ESTANTE LISA - INOX304 medindo 1900x500x180cm, com 04 planos lisos. Construção em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Estrutura reforçada em perfil "L" de aço inox 4x4cm. Pés providos de sapatas reguláveis em polipropileno.	1

11	DISPENZA	ESTANTE LISA - INOX304 medindo 2300x500x180cm, com 04 planos lisos. Construção em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Estrutura reforçada em perfil "L" de aço inox 4x4cm. Pés providos de sapatas reguláveis em polipropileno.	1
12	DISPENZA	FREEZER INOX 304, INTERNO INOX 304, GRADES INOX, AR FORÇADO TEMPERATURA 0 A 05 GRAUS, Portas isotérmicas com batentes especiais para fecho magnético e dobradiças de modelo exclusivo com fechamento automático, permanecendo aberta quando ocorrer abertura com mais de 90°, fechando-se com leve toque. MEDINDO 650X760X1990H, Controle de Temperatura: Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura, Isolamento térmico em poliuretano injetado Pés reguláveis , Volume interno 540 litros. Sistema de refrigeração com compressor hermético 1/3 HP, 220 Volts, bifásico, 60Hz, Prateleiras internas com regulagem de altura e acabamento niquelado. Pés em tubos de polipropileno, providos de sapatas reguláveis.	2
13	APOIO	PIA INOX 304 3570X 700 X 850H COM DUAS CUBAS 600X500X350, com cantos arredondados, cubas com saída para válvula tipo americana de 3 1/2" diâmetro. Bordas elevadas para contenção de líquidos e espelho com 10cm de altura junto à parede. com prateleira inferior perfurada a laser. Tampo superior construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 nº 18, com acabamento escovado, montado sobre pés em tubos inox de 38mm de diâmetro reforçados, providos de sapatas de nivelamento em polipropileno	1
13A	APOIO	LAVADORA DE LOUÇAS 40 GAVETAS/HR PRATOS OU COPOS POTÊNCIA 7KW TRIFÁSICO. EQUIPADO COM 01 AQUECEDOR ELÉTRICO 6 KW; 01 MOTOBOMBA DE ENXAGÜE; 01 GAVETA P6200 LISA P/XÍCARAS, COPOS E TALHERES; 02 GAVETAS P1700 COM PINOS P/PRATOS E TRAVESSAS. MEDINDO EXTERNAMENTE 575x630x830 MM DE ALTURA	1
14	APOIO	MESA AUXILIAR INOX medindo 3700x700X850, tampo liso com bordas retas e prateleira inferior inox LISA. Tampo superior construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 nº 18, com acabamento escovado. Espelho com 10cm de altura junto à parede. Pés em tubos inox de 38mm de diâmetro reforçados, providos de sapatas de nivelamento em polipropileno	1
14A	APOIO	PRATELEIRA ELEVADA – INOX304 medindo 2700x400Mm. Construída em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 nº 20, com acabamento escovado. Fixada à parede por suporte tipo mão-francesa, em perfil inox	1
15	APOIO	ESTANTE LISA - INOX304 medindo 1000x500x180cm, com 04 planos lisos. Construção em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Estrutura reforçada em perfil "L" de aço inox 4x4cm. Pés providos de sapatas reguláveis em polipropileno.	1
16	BAR	BALCAO MARCENARIA medindo 3300x800x900h , em mdf melaminico sendo estes: 18 mm na parte externa e 15 mm na parte interna, com 04 gavetas telescopicas, com tampo superior em granito, dotada com uma cuba pia 500x400x250.	1
17	BAR	EXPOSITOR VIDRO RETO 100MM INOX REFRIGERADO 1000X730X1300MM REFRIGERADO , CONSTRUÇÃO DA BASE EM AÇO INOX ESCOVADO , ESTRUTURA PARA ILUMINAÇÃO EM ALUMINIO ANODIZADO PRATA , E VIDRO CURVO E RETO SUPERIOR COM RESISTENCIA E PRATELEIRAS EM VIDRO , SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO EM AR FORÇADO , ISOLAMENTO TERMICO EM POLIEURETANO INJETADO. COM PORTAS DE CORRER ESPELHADA , COMPRESSOR 220 V ACOPLADO. TEMPERATURA: 6° A 8° GRAUS. MOTOR : 220V MONOFASICO.	1
18	BAR	BALCAO MARCENARIA CAIXA medindo 2700x800x900h , em mdf melaminico sendo estes: 18 mm na parte externa e 15 mm na parte interna, com 04 gavetas telescopicas, com tampo superior em granito.	1
19	BAR	VITRINE EXPOSITORA AQUECIDA – INOX VIDRO RETO medindo 900x52x35cm, base com (15+3)cm de altura. Base construída em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Dotada de iluminação interna, 220 Volts, bifásico. Prateleira intermediária em vidro. Portas corredeiras de serviço espelhadas. Vidro expositor curvo com 100mm de espessura. Resistência de 1.000 watts e temperatura de trabalho 75°C	1
20	BAR	FREEZER SORVETEIRO Acabamento interno com formas curvas e cantos arredondados Dreno frontal Plástico de alta resistência na moldura Puxadores ergonômicos fixados na tampa Rodízios duplos Tampas exclusivas com ausência de moldura lateral Capac. Bruta 400 litros Largura 1331 mm Profundidade 640 mm Altura 863 mm Peso Líquido 54 kg Voltagem 115V / 127V / 220V Faixa Temp. -18 a -22°C	1
21	BAR	PIA DE ASSEPSIA DAS MÃOS – INOX304 medindo 40x40cm e cuba redonda de 30cm de diâmetro x 14cm de profundidade. Construída em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Com rebaixo para válvula de Ø 3.1/2" x 1.1/2". Fixação a parede por meio de parafusos e buchas expansivas. Dotado de bica inox e acionamento mecânico pelo simples toque com o joelho	1
22	BAR	PASSA PRATO INOX COM DIVISAO DE PLANO LISO 1500X600	1

23	BAR	Refrigerador Porta Vidro Baixo Emissivo para a exposição de latas e garrafas long neck. Evaporador aletado (com ventilação forçada de ar frio) Mostrador frontal de temperatura digital e controlador eletrônico Iluminação interna com lâmpadas Porta de vidro antiembaçante Gabinete interno em aço pré-pintado branco Porta com fechamento automático Prateleiras suspensas e reguláveis Sistema Frost Free Capac. 600litros Largura 718mm Altura 2025mm Profundidade 745mm Faixa Temp. 0 a 5°C	3
24	BAR	PRATELEIRA ELEVADA – INOX medindo 800x400Mm. Construída em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 nº 20, com acabamento escovado. Fixada à parede por suporte tipo mão-francesa, em perfil inox	2
25	BAR	REVESTIMENTO PILARES E BALCAO AMADERADO MDF 2X MEDINDO 500X2700H	1
26	SALAO	CONJUNTO MESA 700X700 MADEIRA JEQUITIBA ROSA VERNIZ ALTA PERFORMACE CAPACIDADE 04 LUGARES	40
27	SALAO	CADEIRAS MADEIRA JEQUITIBA ROSA ACENTO COURINO VERNIZ DE ALTA PERFORMACE	160
28	DECK	CONJUNTO MESA 700X700 MADEIRA JEQUITIBA ROSA VERNIZ ALTA PERFORMACE SOLAR CAPACIDADE 04 LUGARES	8
29	DECK	CADEIRAS MADEIRA JEQUITIBA ROSA ACENTO COURINO VERNIZ DE ALTA PERFORMACE SOLAR	32

ANEXO B DO PROJETO BÁSICO

MANUAL BÁSICO DE ORIENTAÇÃO PARA

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

INTRODUÇÃO

A finalidade do serviço de alimentação é alimentar os clientes através de um cardápio saboroso, nutricionalmente balanceado e seguro do ponto de vista higiênico.

Práticas incorretas dentro das cozinhas e refeitórios se devem na maioria das vezes à ignorância quanto às consequências destes atos.

Este manual visa estabelecer normas de conduta para evitar a contaminação dos alimentos e deve servir como um guia durante o treinamento dos funcionários contratados pela empresa vencedora da licitação para concessão de uso das cozinhas e refeitórios do IFRS.

UNIDADE I – ÉTICA PROFISSIONAL

É o conjunto de obrigações do indivíduo em sua profissão. Os profissionais que exercem atividades nas Unidades de Alimentação e Nutrição do IFRS devem:

- a) Conhecer e cumprir o regulamento da empresa;
- b) Acatar ordens e seguir a rotina de serviço;
- c) Colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;
- d) Cuidar da higiene e apresentação pessoal;
- e) Cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;
- f) Procurar manter um ambiente de harmonia e amizade no local de trabalho.

UNIDADE II – PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO

Acidente de trabalho é o acidente que ocorre pelo exercício do trabalho, a serviço do empregador e que pode provocar lesão corporal, doenças, morte, incapacidade temporária ou permanente para o trabalho.

A maior parte dos acidentes ocorre por falhas humanas que poderiam ser evitadas. Conhecer e obedecer às normas de segurança, trabalhar com atenção e cuidar da Própria saúde são fatores importantes para a prevenção de acidentes.

No serviço de restaurante os acidentes mais frequentes são quedas, cortes, queimaduras, distensões por levantar excesso de peso e choques elétricos.

2.1. Para prevenir quedas e distensões procure:

- a) usar sempre os sapatos antiderrapantes fornecidos pela empresa;
- b) utilizar carrinhos para apoio e transporte de material pesado;
- c) ao levantar peso, pedir ajuda, se necessário;
- d) conservar o piso sempre seco;
- e) para atingir lugares altos, usar escada devidamente apoiada, e subir e descer com cuidado;
- f) sentar sempre em cadeiras ou bancos, nunca em mesas, bancadas ou sacarias.

2.2. Para prevenir cortes procure:

- a) nunca colocar facas no bolso;
- b) não andar com facas pela cozinha e tomar cuidado ao manuseá-las;
- c) ao enxugar facas, a lâmina deve ficar para cima;
- d) não colocar facas em pias cheias de água e sabão;
- e) embrulhar sempre as louças quebradas em papel grosso antes de jogá-las no lixo.

2.3. Para prevenir queimaduras:

- a) mantenha a necessária distância de fogões, caldeirões, chapas e fornos;
- b) use espátulas de cabo longo e luvas de proteção ao trabalhar na chapa e no forno;
- c) conserve os cabos de panelas e de caldeirões virados para dentro da borda do fogão;
- d) não transporte gorduras e líquidos quentes pela cozinha;
- e) não fume dentro da cozinha ou do refeitório;
- f) mantenha os líquidos inflamáveis distantes de fogões e fornos;
- g) conheça a localização e maneira de utilizar o extintor de incêndio.

2.4. Para prevenir choques elétricos:

- a) mantenha mãos e sapatos secos quando for manusear equipamentos elétricos;
- b) não utilize fios elétricos desencapados;
- c) não faça ligações elétricas de emergência;
- d) conheça a localização do quadro geral de eletricidade da cozinha.

3.1. Conceito de Saúde e Doença

Segundo a FAO, saúde é um estado de completo bem estar físico, mental e social. As doenças causam desânimo, indisposição, incapacidade para o trabalho e desajustamento social.

Algumas doenças podem ser transmitidas ao homem pelos micróbios ou germes, que são seres muito pequenos e só podem ser vistos através de microscópios. Estes existem em grandes quantidades em todas as partes.

O manipulador de alimentos é o maior responsável pelo transporte dos micróbios para os alimentos, utensílios de cozinha e panos de limpeza, causando contaminações.

Porém, ratos e insetos também podem ser responsáveis por estas contaminações.

Os micróbios multiplicam-se rapidamente na presença de umidade, calor (a zona de perigo encontra-se entre 5oC e 60oC) e alimento. Os alimentos são importantes para a saúde, mas quando encontram-se estragados ou contaminados, podem transmitir doenças como intoxicações ou infecções alimentares, cujos sintomas incluem diarreia, vômito, febre, mal- estar e podem até mesmo causar hospitalizações e morte.

Para evitar a contaminação dos alimentos e conseqüentemente a deterioração da saúde dos comensais, devem ser adotados alguns hábitos de higiene.

3.2. Higiene

A higiene abrange a destruição, nos alimentos, de todas e quaisquer bactérias prejudiciais à saúde, por meio de cozimento adequado ou de outros processos; a proteção dos alimentos contra a contaminação por bactérias, organismos estranhos ou venenos; e inibição da multiplicação das bactérias prejudiciais à saúde.

Existem algumas regras básicas de higiene que devem ser observadas para prevenir o aparecimento de tais doenças. Estas regras dizem respeito à higiene pessoal, do local de trabalho, dos utensílios e dos alimentos.

3.2.1. Higiene pessoal

É o conjunto de hábitos sadios que cada um deve ter com seu próprio corpo para preservar não só a sua própria saúde, mas também a dos outros. Inclui:

- a) banho diário;
- b) mãos e unhas limpas e bem cortadas;
- c) cabelos curtos e limpos;
- d) pés limpos e secos;
- e) utilização de lenços limpos e descartáveis ao tossir, espirrar ou assoar o nariz;

- f) escovação dos dentes sempre que se alimentar, e consultas regulares ao g) dentista;
- h) uso de desodorante sem perfume;
- i) rosto barbeado.

Além disso, o profissional deve:

- a) vestir uniforme branco, limpo e bem passado;
- b) utilizar sapato fechado e proteção para os cabelos.
- c) guardar seus pertences de uso pessoal como anéis, relógios ou bijuterias porque acumulam resíduos e podem cair sobre os alimentos;
- d) lavar as mãos todas as vezes em que se mudar de atividade durante o período de trabalho (principalmente quando se deixar de manipular alimentos crus passando a manipular alimentos cozidos), após utilização do banheiro, após pentear ou tocar os cabelos, ao entrar na área de preparação, após comer, fumar ou assoar o nariz e após manipular lixo ou restos de alimentos. Observe nas figuras da página a seguir a forma correta para a lavagem de mãos. Atente-se sempre ao fato de que as mesmas devem ser lavadas com sabão bactericida e, além disso, higienizadas com álcool 70%.

3.2.2. Higiene dos alimentos

O manipulador deve dispensar alguns cuidados com os alimentos para evitar sua contaminação. Estes cuidados incluem:

- a) não pegar alimentos cozidos com as mãos,
- b) não tocar nos alimentos se as mãos estiverem feridas (pois qualquer tipo de ferimento na pele é lugar ideal para multiplicação das bactérias);
- c) desprezar latas de alimentos que estejam estufadas, enferrujadas ou vazando;
- d) lavar muito bem as verduras, legumes e frutas e higienizar com produto a base de cloro as que forem ser ingeridas cruas;
- e) conservar os alimentos sempre cobertos;
- f) cozinhar muito bem os alimentos;
- g) não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- h) não utilizar alimentos que apresentem sinais de deterioração ou com prazos de validade vencidos;
- i) alimentos prontos não devem ficar expostos à temperatura ambiente (colocá-los na geladeira ou servi-los imediatamente).

3.2.3. Higiene dos utensílios

Alguns cuidados são necessários para que não haja contaminação dos utensílios e consequentemente dos alimentos utilizados na cozinha:

- a) usar sempre utensílios bem lavados;
- b) lavar sempre os utensílios que caíram no chão;
- c) utilizar sempre espátula ou esponja de espuma para retirar restos de alimentos dos pratos sujos;
- d) retirar de uso pratos, travessas, copos lascados, trincados ou manchados;
- e) não deixar os utensílios expostos à poeira.
- f) higienizar os utensílios com água morna e detergente;
- g) os pratos e talheres devem também ser ou higienizados com álcool após a lavagem;
- h) ao manipular os utensílios de cozinha é importante evitar o contato das mãos nas partes onde serão colocadas os alimentos.

3.2.4. Higiene do local de trabalho

Para manter a higiene do local de trabalho são necessárias ordem e limpeza. A ordem ajuda a manter a limpeza e o bem estar e, portanto, a saúde. Para ter ordem é preciso organizar o trabalho, colocar cada coisa no seu local, obedecer ao regulamento, seguir a rotina de trabalho, ser responsável.

3.2.5. Higiene dos equipamentos

A higiene dos equipamentos também é muito importante para impedir a contaminação dos alimentos. Descascadora de legumes, batedeira, liquidificador, moedor de carne, cortador de frios, fritadeira são alguns dos equipamentos que facilitam o trabalho diário, porém a higienização incorreta ou a falta de limpeza podem causar o crescimento de micróbios e também prejudicar o bom funcionamento do equipamento. Algumas máquinas devem ser desmontadas para limpeza das peças.

Deve-se lavar a máquina nas partes interna e externa, de acordo com as instruções recebidas. A parte elétrica da máquina e a resistência nunca devem ser molhadas.

3.2.6. Saneamento do restaurante

Os latões contendo lixo deverão ser guardados o mais longe possível da cozinha e lavados diariamente.

Para impedir o aparecimento de insetos e roedores é necessário conservar tudo muito limpo

(sem restos de alimentos, papéis, sacos, caixas, vassouras ou baldes sujos).

Os inseticidas somente devem ser usados em áreas pequenas e nunca devem ser espalhados por toda a cozinha.

Ao verificar mercadorias, verificar se as caixas e sacos estão livres de pestes; manter as portas e ralos fechados; vedar aberturas no chão e paredes; manter as áreas de trabalho sem restos de alimentos; conservar as latas de lixo limpas, tampadas e distantes das portas da cozinha e do restaurante.

UNIDADE IV – MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

A saúde dos comensais é responsabilidade do manipulador de alimentos, por isso este deve tomar cuidado com o reconhecimento da qualidade do produto, a conservação e o preparo correto do mesmo.

Armazenamento: o correto armazenamento é fundamental para que se evite o apodrecimento dos produtos alimentícios, bolor ou infestação por insetos e roedores.

Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categoria.

Os **alimentos secos** (como enlatados, farinha, açúcar, cereais, bolacha, café e outros produtos não perecíveis), devem ser mantidos em local limpo e desinfetado e armazenados em prateleiras a pelo menos 30cm de altura do solo.

Qualquer produto derramado deve ser imediatamente limpo e a estrutura física deve ser completamente desinfetada semanalmente.

Todos os produtos alimentícios devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, atacadas por infestação ou com o prazo de validade vencido.

Sempre que forem acrescentados novos itens ao armazenamento, os alimentos mais velhos devem ser trazidos para a parte da frente da prateleira para serem usados primeiramente (reduzindo-se, assim, o apodrecimento e desencorajando-se infestações por pragas).

Estes alimentos devem ser completamente isolados dos produtos de limpeza

As **frutas, verduras e legumes** deverão ser adquiridos preferencialmente diariamente. Deve-se fazer diariamente cuidadoso exame das condições dos mesmos para se evitar apodrecimento e contaminação de outros gêneros.

Algumas frutas, como morangos e tomates, necessitam de refrigeração em geladeiras destinadas exclusivamente a este fim. Estes devem ser armazenados em sacos plásticos limpos.

Os **alimentos congelados** exigem atenção especial. Certifique-se de que as borrachas de vedação de suas portas estejam em perfeito estado de conservação e com temperatura em torno de -18°C .

O descongelamento deve ser realizado em refrigerador 24h antes do preparo dos alimentos. O descongelamento nunca deverá se dar debaixo da água da torneira ou em temperatura ambiente.

Todos os equipamentos, utensílios, superfícies de trabalho, equipamentos e saídas da pia usadas para a preparação de carnes cruas e aves, devem ser desinfetados por completo após o uso.

Os **alimentos de alto risco** (derivados do leite, carnes, peixes e ovos) devem ser armazenados em refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde. A refrigeração deve ser dar a temperatura abaixo de 4°C para retardar o desenvolvimento das bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos.

Todos os produtos perecíveis devem ser retirados de sua embalagem original (caixotes, caixas de papelão, etc.) imediatamente após a conferência e o recebimento.

Os sacos ou caixa de leite devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos. Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.

Não se devem armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.

Pré-preparo e preparo

Para o pré-preparo das **carnes**:

- a) Retirar da câmara frigorífica, apenas a quantidade suficiente de matéria-prima que pode ser trabalhada por vez.
- b) Evitar demasiada manipulação da matéria-prima.
- c) Retornar as carnes, frangos e pescados à câmara frigorífica imediatamente após o tempero.
- d) Lavar as frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito próprio para alimentos por 15 minutos.
- e) Higienizar as superfícies de trabalho, tábuas e utensílios antes e depois do preparo da matéria-prima.
- f) Todos devem lavar muito bem as mãos com água, sabão e usando escova antes de tocar qualquer alimento. A escova deve permanecer em solução de hipoclorito renovado diariamente.

Após lavar as mãos, passar solução de álcool iodado 0,1% ou álcool 70%.

- g) Não deixar os alimentos mais de ½ hora expostos em temperatura ambiente. Estes devem ficar em temperatura inferior a 40°C ou superior a 70°C.
- h) Utilizar sempre os garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação dos alimentos prontos.
- i) Nunca utilizar panos ou vasilhames destinados à manipulação ou armazenagem, cocção dos alimentos para processo de limpeza.
- j) Após o preparo devem ser coletadas amostras de cada gênero alimentício, inclusive saladas, sobremesas e bebidas

Distribuição

- a) Diminuir ao máximo o tempo entre a preparação e a distribuição dos alimentos. b) Os alimentos ou molhos nunca devem ser reaproveitados.
- c) Retirar os alimentos dos balcões térmicos tão logo termine a distribuição. d) Secar todos os utensílios com panos limpos.

Produto- Reconhecimento – Conservação e Preparo

- a) Carne bovina
- b) Cor vermelho vivo,
- c) Gordura branca e cremosa, d) Cheiro, característico,
- e) Brilho próprio.
- f) Refrigeração, por até 4 dias.
- g) Congelamento por até 9 meses.
- h) Limpeza, corte, tempero e cocção de acordo com a receita escolhida.

Carne suína

- a) Cor rósea,
- b) Gordura branca e firme, c) Cheiro suave,
- d) Ossos macios, vermelhos e porosos. e) Refrigeração, por até 3 dias.
- f) Congelamento por até 3 meses.
- g) Limpeza, remoção do excesso de gordura, tempero e cocção de acordo com a receita

escolhida.

Peixe

- a) Pele úmida e não gordurosa,
- b) Olhos vivos, brilhantes e salientes;
- c) Escamas bem presas à pele;
- d) Guelras vermelhas;
- e) Carne firme e resistente à pressão dos dedos;
- f) Cor branco rosado, g) Cheiro próprio.
- h) Refrigeração, por 1 dia.
- i) Congelamento (a -15°C) por 6 meses. j) Raspas, retirando as escamas;
- k) Retirar as vísceras; lavar, temperar e preparar de acordo com a receita. l) Consumi-los no máximo 24 horas após descongelamento

Ovos

- a) Casca limpa, áspera e fosca;
- b) Clara espessa e viscosa;
- c) Gema centrada, redonda e firme d) Refrigerador por até 15 dias.
- e) Quente, pochê, cozido, frito, batido, mexido, adicionado a outras preparações. f) Nunca utilizar gemas cruas no preparo dos alimentos.

Leite Pasteurizado

- a) Homogêneo de cor branca,
- b) Cheiro suave e característico, c) Gosto adocicado.
- d) Após fervura, conservar em refrigerador por 1 dia.

Leite em pó

- a) Pó bem solto,
- b) Cor amarelo claro,
- c) Sabor característico.
- d) Embalagem fechada por até 12 meses.

- e) O leite pode ser utilizado em forma de bebida com: café, chocolate, frutas, etc. De acordo com receita (pudim, bolos, tortas, suflês).

Produtos Folhosos

- a) Folhas frescas, tenras e limpas, b) Sem insetos, larvas, etc.
- c) Refrigerador cobertas por plástico, na parte menos fria por até 5 dias. d) Lavar em água corrente, folha por folha.
- e) Desinfetar por 15 minutos, em solução clorada entre 150 a 200 ppm de cloro ativo, antes do corte*. Lavar novamente em água corrente.
- f) Cozinhar com pouca água e com panela tampada.

Legumes

- a) Casca lisa e limpa, b) Consistência firme.
- c) Refrigerador: por 7 dias. d) Lavar bem.
- e) Cozinhar com pouca água.

Feculentos

- a) Tamanho uniforme sem furos, defeitos ou manchas b) Local seco, fresco e ventilado
- c) Retirar a casca, lavar, cortar e preparar de acordo com a receita.

Frutas

- a) Consistência firme,
- b) Sem manchas ou amassadas, c) cor característica.
- d) Refrigerador ou local seco, fresco e ventilado por 7 a 1º dias e) Lavar muito bem um a um
- f) Espremer o suco, ingerir fresca ou preparar de acordo com a receita.

Cereais e leguminosas

- a) Grãos limpos, livres de carunchos e de mofo. b) Local

fresco, seco e ventilado;

c) Sacas armazenadas sobre estrados de madeira a 40cm do solo. d)

Conservação Leguminosas por 3 meses;

e) Conservação cereais por 6 meses.

f) Escolher, lavar, temperar e preparar de acordo com a receita.

5 REGRAS DE OURO DA OMS

Escolher alimentos tratados de forma higiênica;

- Cozinhar bem os alimentos (a temperatura deve atingir pelo menos 70°C em toda a massa do alimento);

- Consumir imediatamente os alimentos cozidos;

- Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (acima de 60°C) ou de frio (abaixo de 10°C);

- Reaquecer bem os alimentos cozidos;

- Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos;

- Lavar as mãos constantemente;

- Manter limpas todas as superfícies da cozinha;

- Manter os alimentos fora do alcance de insetos, roedores e outros animais;

- Utilizar água pura.

6 COMO COLETAR AMOSTRAS DOS ALIMENTOS

- Higienizar bem as mãos (com água e sabão e álcool 70%);

- Colocar as luvas e máscaras descartáveis;

- Coletar 100g de cada alimento utilizando para a coleta utensílios (garfos, facas, colheres ou pinças), lavados com água e sabão e fervidos por 10 minutos;

- As amostras devem ser colocadas em frascos esterilizados ou em utensílios plásticos adequados para este fim;

- As amostras devem ser devidamente etiquetadas e refrigeradas a uma temperatura entre 0°C e 4°C imediatamente após a coleta, por até 24 horas.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL, Curso Básico para Manipuladores de Alimentos.

ANEXO III

Concorrência Pública nº 78/2015

MODELO:

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE OPERATIVA

DECLARAMOS, para fins de participação neste procedimento licitatório – Concorrência Pública nº 78/2015, que a empresa _____, inscrita sob o CNPJ nº _____ DISPÕE/DISPONIBILIZARÁ, caso seja vencedora da licitação, todos os materiais, mobiliários, utensílios, equipamentos, pessoal técnico e operacional necessários à exploração do espaço cedido, conforme disposto no Anexo II do Edital – Projeto Básico, garantindo ainda que não haverá qualquer tipo de paralisação na execução do objeto da concessão por falta dos materiais, utensílios, equipamentos ou de pessoal, conforme especificações constantes no Edital e seus Anexos.

_____, ____ de _____ de 2015.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

ANEXO IV

Concorrência Pública nº 78/2015

MODELO:

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL

Declaro, sob as penas da lei, que esta proponente _____

_____,
CNPJ _____, com sede na _____,
possui total conhecimento técnico do local e das bem feitorias necessárias para execução do objeto da concessão, bem como, das condições e características do local onde os serviços deverão ser realizados.

Declaro, também, que o eventual desconhecimento, das condições e características do local a ser cedido, não poderá ser usado como alegação, a qualquer tempo, como motivo, para quaisquer reivindicações durante a vigência do contrato, ou fora dela.

Assim sendo, para fins que se fizer de direito, e por possuir poderes legais para tanto, firmo a presente.
_____, ____ de _____ de 2015.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

ANEXO V

Concorrência Pública nº 78/2015

MODELO:

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

....., inscrita no CNPJ nº
....., por intermédio de seu representante legal, sr(a).
....., portador(a) da carteira de identidade nº
....., e do CPF nº, DECLARA, para fins
do disposto no inciso V do art. 27 da lei 8.666/93, acrescido pela lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que
não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de
dezesesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

Local e data:

Representante legal e assinatura:

(assinatura do representante legal ou procurador)

Nome e cargo

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

ANEXO VI

Concorrência Pública nº 78/2015

MODELO:

MODELO DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO DA LICITAÇÃO

Declaração de Fato Impeditivo da Habilitação

A empresa _____, inscrita sob o CNPJ nº: _____, sediada na _____, município de _____, Estado de _____, com o CEP _____, declara, sob as penalidades da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua HABILITAÇÃO no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, _____ de _____ de 2015.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal ou procurador

ANEXO VII

Concorrência Pública nº 78/2015

MODELO:

MODELO RENÚNCIA RECURSO FASE HABILITAÇÃO

RENÚNCIA DE RECURSO

CONCORRÊNCIA Nº 78/2015

À
Comissão Permanente de Licitações

XXXXXXXXXXXXXXXXXX, empresa com sede no Município de xxxxxxxxxxxx, Estado de xxxxxxxxxxxx, na Rua xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ pelo nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, neste ato representada por xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, declara que renuncia o direito de interpor recurso na fase de habilitação na licitação acima especificada.

(local e data)

(assinatura do representante legal ou procurador)

Nome e cargo

ANEXO VIII

Concorrência Pública nº 78/2015

MODELO:

MODELO RENÚNCIA RECURSO FASE PROPOSTA

RENÚNCIA DE RECURSO

CONCORRÊNCIA Nº 78/2015

À

Comissão Permanente de Licitações

XXXXXXXXXXXXXXXXXX, empresa com sede no Município de xxxxxxxxxxxx, Estado de xxxxxxxxxxxx, na Rua xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ pelo nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, neste ato representada por xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, declara que renuncia o direito de interpor recurso na fase de proposta na licitação acima especificada.

(local e data)

(assinatura do representante legal ou procurador)

Nome e cargo

ANEXO IX

Concorrência Pública nº 78/2015

MODELO:

PROPOSTA DE PREÇOS

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Cidade/UF:

CEP:

Telefone(s):

ITEM	DESCRIÇÃO	Prazo da Concessão	Valor Mensal	Valor Mensal Cotado
			Mínimo	
			Valor Total	
			Mínimo	
1	CONCESSÃO REMUNERADA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO - ÁREA DE 50,47 m2, com destinação exclusiva para exploração de Restaurante/Lanchonete no Centro Integrado de Eventos Prefeito João dos Santos, na Rua Itajaí nº 2.300, bairro Poço Grande.	120 MESES	R\$ 800,00 R\$ 96.000,00	

PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO NA MODALIDADE CONCORRÊNCIA Nº 78/2015,

- 1) DECLARO ter pleno conhecimento do Projeto Básico, das benfeitorias necessárias, dos materiais, móveis, utensílios e equipamentos exigidos;
- 2) A PRESENTE PROPOSTA POSSUI VALIDADE DE 60 (SESSENTA) DIAS.

Carimbo da Proponente e assinatura do responsável legal