



CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA
Processo nº 06250/2017

AVISO

A Presidente da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Juiz de Fora, faz saber, a quem interessar possa, que encontra-se aberta, na Comissão Permanente de Licitação - CPL, situada à Av. Brasil, 2001/6º andar, LICITAÇÃO NA MODALIDADE DE CONCORRÊNCIA, com a finalidade de selecionar propostas **para exploração do serviço público de fornecimento de alimentação nutricionalmente balanceada à população que se alimenta fora de casa e, prioritariamente, que se encontra ou aproxima da situação de risco social**, regida pela Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações posteriores e pelas demais condições fixadas no Edital, às quais os interessados devem submeter-se sem quaisquer restrições.

A abertura desta licitação ocorrerá **às 9h30 (nove e trinta) horas, do dia 15 (quinze) de agosto de 2018**, no Prédio da Prefeitura de Juiz de Fora, situado na Av. Brasil nº 2001, quando os interessados deverão apresentar os envelopes nº 01 - Documentos de Habilitação e nº 02 - Propostas de Preços ao Presidente, em acordo com as exigências do Edital.

O Edital completo poderá ser obtido pelos interessados pelo endereço eletrônico https://www.pjf.mg.gov.br/secretarias/cpl/editais/outras_modalidades/. É necessário que, ao fazer download do Edital, seja informado à Comissão Permanente de Licitação, via e-mail – cpl@pjf.mg.gov.br - ou via fax – (32) 3690-8184, a retirada do mesmo, para que possamos comunicar possíveis alterações que se fizerem necessárias. A CPL não se responsabilizará pela falta de informações relativas ao procedimento àqueles interessados que não confirmarem, pelos meios expostos, a retirada do Edital. Quaisquer dúvidas contatar pelo telefone: (32) 3690 – 8190.

Juiz de Fora, 12 de julho de 2018.

Rafaela Medina Cury
Presidente da Comissão Permanente de Licitação



CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA

A Presidente da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Juiz de Fora informa a todos os interessados, que dará início no dia e hora divulgados no Aviso deste Edital, na sala de licitações da Comissão Permanente de Licitação, situada na Avenida Brasil, nº 2001/6º andar, nesta cidade de Juiz de Fora – MG, ao procedimento licitatório **CONCORRÊNCIA nº 006/2017**, tipo **MENOR PREÇO**, regida pela Lei Federal nº 8.666/93 com suas alterações posteriores, Lei Complementar nº 123 de 2006, Lei nº 12.211/2011 e pelas demais condições fixadas no Edital, às quais os interessados devem submeter-se sem quaisquer restrições.

1 - DO OBJETO E CREDENCIAMENTO

1.1. DO OBJETO

1.1.1. É objeto desta licitação a seleção de sociedade empresária para **exploração do serviço público de fornecimento de alimentação nutricionalmente balanceada à população que se alimenta fora de casa e, prioritariamente, que se encontra ou aproxima da situação de risco social**, conforme especificações constantes dos Anexos integrantes deste Edital.

1.1.1.1. O Programa Restaurante Popular Yedda Duarte Gomes - *Centro*, localizado na Rua Halfeld, nº 305, Juiz de Fora - MG, e *Refeitório Anexo Zona Norte João Batista Ribeiro*, localizado na Rua Diogo Álvares, nº 664, Benfica, Juiz de Fora - MG, e ambos têm como objetivo implementar políticas públicas voltadas à garantia do direito a alimentação nutricionalmente balanceada a ser oferecida a população que se alimenta fora de casa e, prioritariamente, que se encontra ou aproxima da situação de risco social.

1.1.2. Modelo

1.1.2.1. A sociedade empresária selecionada a partir de procedimento licitatório devidamente instruído para explorar o serviço sob o modelo de concessão.

1.1.3. Definições Básicas

1.1.3.1. Concedente ou Poder Concedente: Município de Juiz de Fora.

1.1.3.2. Concessionária: sociedade empresária selecionada a partir de processo licitatório para exploração do serviço público de fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas.

1.1.3. Normas Aplicáveis

1.1.3.1. A concessão será regida pelas seguintes normas:

a. Licitações e contratos: Lei 8666/93, Lei 8987/95, Lei 9074/95, Legislação Municipal aplicável, em especial a Lei nº 13.696, de 04 de maio de 2018, que autoriza a outorga à título oneroso de concessão para exploração de serviço público do Restaurante Popular.

b. Normas sanitárias: Lei Estadual nº 13.317/99, Resolução RDC ANVISA nº 275/02, Resolução RDC ANVISA nº 216/04, Portaria MS nº 1428/93, Decreto-Lei 986/69.

1.1.4. A Administração Pública tem como propósito na instalação do Restaurante Popular:

- a) Promover a capacitação de equipes de trabalho;
- b) Excitar a difusão dos conceitos de educação alimentar e sua aplicação;
- c) Criar espaços de formação da cidadania e de desenvolvimento comunitário, favorecendo assim a dignidade e a convivência entre os usuários;
- d) Ofertar uma variedade de cardápios, garantindo uma dieta saudável e nutricionalmente equilibrada;
- e) Fomentar ações de educação alimentar voltada à segurança nutricional, promoção à saúde e combate ao desperdício;



- f) Incentivar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis;
- g) Disponibilizar refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de Vigilância Sanitária;
- h) Tornar acessível o espaço do Restaurante Popular para a realização de atividades de interesse da sociedade (reuniões, comemorações, cursos de culinária saudável e outros eventos), mediante marcação e aprovação prévia da empresa concessionária que operará o RP;
- i) Disponibilizar nutricionistas do quadro de funcionários da Prefeitura de Juiz de Fora para vistorias periódicas, cujos objetivos serão fiscalizar e observar se o contrato de prestação de serviços está sendo cumprido;
- j) Promover, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social, instrumentos de inclusão social para população de rua, por intermédio de Oficinas de Ambientação nas unidades onde esta população está referenciada, como o CREAS População de Rua.

1.1.5. Em caso de expansão dos serviços, modernização dos equipamentos e modernização das instalações, o poder público realizará nova licitação com este objeto específico, sendo contratadas novas empresas para tal mister.

1.1.6. INTEGRA ESTE EDITAL, como se nele estivesse transcrito por ser de conhecimento das partes, o ANEXO I – Projeto Básico e Valor Estimado -, constante do Processo Licitatório nº 06250/2017 - Concorrência nº 006/2017.

1.1.7. DO CREDENCIAMENTO

1.1.7.1. Os proponentes ou seus representantes legais deverão apresentar-se para credenciamento junto ao Presidente e/ou Membros da Comissão, munidos de documentos que os credenciem a participar deste procedimento licitatório, identificando-se com a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, conforme *Anexo II*.

1.1.7.2. O credenciamento far-se-á pelo próprio sócio ou por meio de instrumento público ou particular de mandato, com poderes para assinar atas, contratos, firmar compromissos e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome do proponente em ambos os casos, **deverá apresentar cópia do Estatuto ou Contrato Social**, no qual estejam expressos seus poderes.

1.1.7.3. Não serão aceitos documentos ou propostas enviadas pelos proponentes por qualquer tipo de via postal, fax, e-mail ou entregues antes da data e horário estabelecidos neste Edital, exceto remessa de desistência de recurso administrativo e credenciamento.

1.1.7.4. A ausência de credenciamento não constituirá motivo de inabilitação do proponente ou desclassificação de sua proposta. Também não o será, se o referido documento estiver inserido em quaisquer dos envelopes obrigatórios.

1.1.7.5. Na ausência do credenciamento, o proponente ficará sem representante perante a Comissão, não podendo fazer consignar em ata suas observações, rubricar documentos, bem como praticar os demais atos de um mandatário, persistindo esta situação até que a exigência do credenciamento seja atendida.

1.1.7.6. A ausência de representante legal da licitante também acarretará a perda do direito de interposição de recurso com relação aos atos praticados durante a sessão em que não estiver presente o referido representante.

2 - DA HABILITAÇÃO

2.1 - Para habilitação, deverá a sociedade empresária apresentar, no envelope “A” – Documentos de Habilitação, os documentos abaixo discriminados, em 1 (uma) via e em **cópias autenticadas**, obrigando-se a proponente a fornecer à Comissão Licitante os originais correspondentes em qualquer época que lhes forem solicitados.

2.1.1 – Os proponentes interessados na autenticação das cópias por funcionário da unidade que realiza a



licitação deverão comparecer e solicitar a autenticação com, preferencialmente, no mínimo uma hora antes do início da sessão de abertura da licitação.

2.1.2 - Não serão aceitos protocolos, nem documentos com prazo de validade vencido.

2.1.3 - Os documentos deverão ser apresentados, preferencialmente, encadernados ou fixos em pasta própria e numerados, não devendo ser entregues soltos.

2.1.4 – Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de **60 (sessenta)** dias corridos contados a partir da data de emissão, exceto o comprovante de inscrição no CNPJ e Atestado(s) de Capacidade Técnica.

2.2. Documentos relativos à habilitação jurídica:

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

2.2.2. Cédula de Identidade e registro comercial, no caso de empresário individual;

2.2.3. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária 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;

2.2.4. Declaração subscrita pelo representante legal da proponente de inexistência de fato impeditivo da habilitação, conforme **Anexo III**.

2.2.5. Declaração de atendimento à norma do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, que proíbe trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres aos menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme **Anexo V**.

2.2.6. Declaração expressa de que o proponente preenche plenamente os requisitos de habilitação, bem como tem pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos, conforme **Anexo IV**.

2.3. Documentos relativos à Regularidade Fiscal E TRABALHISTA:

2.3.1 - Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

2.3.2 - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional.

2.3.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;

2.3.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal;

2.3.4.1. Nos Municípios em que não há emissão de Certidão Municipal Conjunta, o licitante deverá, obrigatoriamente, apresentar tanto a certidão negativa de tributos mobiliários quanto a de tributos imobiliários.

2.3.5. Prova de Regularidade de Situação (CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

2.3.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII - Da consolidação das leis do trabalho, aprovada pelo Decreto – Lei 5.452, de 1º de maio de 1943.



2.3.7 – Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá ser apresentada declaração, sob as penas da lei, de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresas ou empresa de pequeno porte, estando aptas a usufruir do tratamento estabelecido na Lei Complementara nº 123/06, conforme Anexo VI.

2.3.8 – Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá ser apresentada declaração subscrita pelo seu representante legal de que a empresa não incorre em nenhuma das hipóteses previstas no § 4º, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123/06, conforme Anexo VI.

2.3.9 – Em se tratando de microempresas e empresas de pequeno porte, estas deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

2.3.9.1 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente (ME ou EPP) for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

2.3.9.2 – A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

2.4. Documentos relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

2.4.1. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da Lei Federal nº 6.404/76 e Lei Federal nº 10.406/2002, que comprovem a boa situação financeira licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados monetariamente, quando encerrados há mais de três meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA ou outro indicador que o venha substituir.

2.4.1.1. Se necessária a atualização monetária do Balanço Patrimonial, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente, assinado pelo Contador.

2.4.1.2. As sociedades empresárias com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso.

2.4.1.3. Serão considerados aceitos como na forma da lei o Balanço Patrimonial (inclusive o de abertura) e demonstrações contábeis assim apresentados:

- a) Publicados em Diário Oficial; ou
- b) Publicados em Jornal; ou
- c) Por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da proponente; ou
- d) Por cópia ou fotocópia do livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da proponente ou em outro órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, ou;
- e) Por Escrituração Contábil Digital (ECD), através da apresentação de cópia do SPED, devidamente transmitido via eletrônica, e obrigatoriamente, observado o prazo de entrega estipulado no art. 1078 da Lei Federal nº 10.406/2002.

2.4.1.4. Os documentos relativos ao subitem 2.4.1 deverão ser apresentados contendo assinatura do representante legal da proponente e do seu contador, ou, mediante publicação no Órgão de Imprensa Oficial,



devendo, neste caso, permitir a identificação do veículo e a data de sua publicação. A indicação do nome do contador e do número do seu registro no Conselho Regional de Contabilidade – CRC – são indispensáveis.

2.4.2. A capacidade Financeira da sociedade empresária será avaliada mediante os indicadores abaixo calculados pelas seguintes fórmulas:

Índice de Liquidez Geral (ILG) expressado da forma seguinte:

$$\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} = \text{ou} > 1,0.$$

Índice de Liquidez Corrente (ILC) expressado da forma seguinte:

$$\text{ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} = \text{ou} > 1,0.$$

Grau de endividamento (GE) expressado da forma seguinte:

$$\text{GE} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}} = \text{ou} < 0,60$$

2.4.2.1. O item 2.4.2 é somente considerado para fins de Qualificação Econômico-Financeira da proponente. Uma vez habilitada, a maior ou menor pontuação obtida pela concorrente não terá qualquer influência na sua classificação final.

2.4.3. Certidão Cível Negativa, abrangendo Falência e Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida por distribuidor da sede do principal estabelecimento da pessoa jurídica na forma do que prescreve o artigo 3º, da Lei nº. 11.101/05.

2.4.3.1. Nas comarcas em que a Certidão emitida pelo cartório distribuidor não abranger os processos distribuídos no processo judicial eletrônico - PJE, o licitante deverá, obrigatoriamente, apresentar tanto a certidão expedida pelo cartório distribuidor, quanto a certidão específica para processos judiciais eletrônicos.

2.4.4. Comprovação de possuir capital social de no mínimo 10% (dez inteiros por cento) do valor estimado da contratação, previsto no parágrafo 3º, do art. 31 da Lei nº 8.666/93, através do Balanço Patrimonial do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei Federal nº 6.404/76 e Lei Federal nº 10.406/2002.

2.5. Documentos relativos à qualificação técnica:

2.5.1. O comprovante de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo, no mínimo de 01 (um) veículo em condições adequadas de transporte do objeto do edital, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência;

2.5.2. A comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação através da apresentação:

- a) pelo menos 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão para o fornecimento;
- b) Documento de comprovação de Registro no Conselho Regional de Nutrição, e o Atestado de Responsabilidade Técnica do Nutricionista responsável pela concessionária.



2.5.3. Comprovação de registro no Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT – na categoria de sociedade(s) empresária(s) fornecedora(s) e prestadora(s) de serviços de alimentação, expedida pelo Ministério do Trabalho, em plena validade.

2.6. A documentação exigida para atender ao disposto nos itens **2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.3.1 a 2.3.6 e 2.4.3**, poderá ser substituída, conforme disposto no parágrafo 3º do Art. 32 da Lei nº 8.666/93, pelo Certificado de Cadastro Geral de Licitantes do Município de Juiz de Fora - CAGEL, com validade plena; conforme Decreto 7.654 de 06 de dezembro de 2002; com ramo de atividade compatível com o objeto licitado.

2.7. Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte (condição válida, também, para pagamento dos serviços, se for o caso):

2.7.1. se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em seu nome e de acordo com seu CNPJ, ou;

2.7.2. se o licitante for a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em seu nome e de acordo com o número do CNPJ da filial, exceto quanto à certidão Negativa de Débito junto ao INSS, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, Certidão de Débito relativo aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e CNDT;

2.7.3. se o licitante for a matriz e o fornecedor do bem ou prestadora dos serviços for a filial, os documentos deverão ser apresentados com o número de CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente;

2.7.4. serão dispensados da apresentação de documentos com o número do CNPJ da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

2.7.5. o não atendimento de qualquer exigência ou condição deste, item, implicará na inabilitação do licitante.

3 - DA PROPOSTA

3.1. A **Proposta de Preços** deverá ser apresentada em 01 (uma) via impressa, redigida em linguagem clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, identificada, com folhas numeradas e devidamente assinadas por representante legal da proponente. **A proposta deverá conter:**

3.1.1. Carta de apresentação da Proposta de Preços contendo o **percentual de desconto proposto sobre o valor máximo de cada refeição**, em papel timbrado da empresa, indicando, em algarismos com no máximo duas casas decimais e por extenso, de forma clara e visível, conforme **Anexo VII**.

3.1.2. Declaração de que o licitante se obriga a manter a proposta pelo prazo mínimo de **90 (noventa) dias**, a contar da data de apresentação da mesma, para fins de julgamento e de contratação (abertura do envelope, por parte da CPL), com indicação do número da conta corrente, do banco e da agência onde mantém movimentação financeira, conforme **Anexo VIII**.

3.2. O valor máximo de cada refeição é de **R\$ 8,22 (oito reais e vinte e dois centavos)**.

3.3. Não serão aceitas propostas com percentual de desconto igual a zero.

3.4. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste Edital, sejam omissas ou que apresentem irregularidades insanáveis, bem como aquelas manifestamente inexecutáveis, presumindo-se como tais, as que contiverem valores irrisórios ou excessivos, ou aquelas que ofertarem alternativas.

3.5. Não serão aceitas propostas com ofertas não previstas neste Edital, nem preços ou vantagens baseados nas ofertas das demais proponentes.

3.6. Não será aceita proposta que contenha rasuras e/ ou entrelinhas.

3.7. Todos os serviços ou fornecimentos descritos neste Edital, não serão objeto de pagamento específico, devendo seus custos serem absorvidos pelos valores ofertados pela proponente.



4 - DA ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS

4.1. A proponente arcará com todos os custos relativos à elaboração de sua proposta. O Município não será responsável por nenhum desses custos, independentemente do desenvolvimento e do resultado do processo licitatório.

4.2. A proponente deverá entregar à Comissão Permanente de Licitação, no local, na data e na hora fixadas neste Edital, através de representante legal da empresa ou representante constituído através de carta-credencial, a documentação de habilitação e proposta de preços.

4.3. A documentação e a proposta deverão ser entregues em 2 (dois) envelopes fechados, contendo o primeiro a **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** e o segundo a **PROPOSTA DE PREÇOS**, com as seguintes inscrições na parte frontal de cada um deles:

- **ENVELOPE 01 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**
CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA.
RAZÃO SOCIAL:
CNPJ:
- **ENVELOPE 02 – PROPOSTA DE PREÇOS**
CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA.
RAZÃO SOCIAL:
CNPJ:

4.4. É obrigatória a assinatura do representante legal da licitante nos **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** e na **PROPOSTA DE PREÇOS**.

4.5. A entrega dos 02 (dois) invólucros (Habilitação e Proposta) deverá ser pessoal mediante entrega pelo representante legal credenciado do proponente. Não serão aceitos proposta ou documentos enviados por qualquer tipo de via postal ou eletrônica.

4.6. Após o horário estabelecido neste Edital, nenhuma proposta ou documento será recebido.

4.7. Os licitantes deverão apresentar os documentos estritamente necessários, evitando-se duplicidade e a inclusão de documentos supérfluos ou dispensáveis.

4.8. No horário fixado no preâmbulo deste Edital, na sala de licitações do endereço acima mencionado, após a entrega dos envelopes, a Comissão encarregada da Licitação dará início à abertura dos mesmos.

5. PROCEDIMENTOS E JULGAMENTO

5.1. No dia, local e hora previstos, reunir-se-ão, em ato público, a Comissão Permanente de Licitação e os proponentes presentes. O ato público poderá ser presenciado por qualquer pessoa, porém só terão o direito de usar da palavra, rubricar, impugnar documentos, consignar ou desistir de recursos, os representantes que estiverem munidos de credencial específica para esta licitação. Desta reunião, lavrar-se-á Ata Circunstanciada, na qual ficarão registradas todas as ocorrências.

5.2. No dia, local e hora marcados para a abertura dos **Envelopes 01 e 02**, a Comissão de Licitação procederá à abertura dos envelopes contendo os Documentos de Habilitação (envelope "01").

5.3. Aberto o **Envelope 01**, os documentos serão rubricados pela Comissão e a seguir, pelos representantes de todos os proponentes credenciados e presentes ao ato.

5.4. Em nenhuma hipótese poderá ser concedido prazo adicional para apresentação de qualquer documento exigido neste Edital e eventualmente não inserido nos invólucros 01 e 02, exceto quando ocorrer a hipótese do § 3º do art. 48 da Lei Federal nº 8.666/93.



5.5. A Comissão examinará os documentos e considerará habilitados os licitantes que satisfizerem às exigências constantes deste Edital, inabilitando-os sumariamente em caso contrário.

5.5.1. Caso não seja possível analisar a **documentação de habilitação** na sessão, a Comissão poderá suspender os trabalhos, marcando nova data para divulgação do resultado ou realizando a publicação do mesmo.

5.6. A Comissão divulgará a relação dos proponentes habilitados, devolvendo aos inabilitados o **Envelope 02**, sem abri-lo, caso não haja interesse por parte dos participantes em interposição de recurso relativo a esta fase.

5.7. Concluída a fase de habilitação, a comissão marcará nova data (a ser divulgada aos licitantes) para abertura do **Envelope 02 – Proposta de Preço**.

5.7.1. A Comissão procederá, então, à abertura do **Envelope 02 – Proposta de Preço** dos licitantes habilitados, na data marcada.

5.8. Abertos os envelopes que as contiverem, as propostas serão rubricadas por todos os representantes credenciados dos licitantes presentes ao ato e pela Comissão.

5.8.1. Rubricadas as propostas, a Comissão lavrará ata de todo o ocorrido.

5.9. Após a análise das propostas e dentro do prazo a ela concedido, a Comissão:

5.9.1. Desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às especificações e exigências do Edital, à legislação pertinente ao objeto, bem como as que ofertarem preços excessivos ou manifestadamente inexeqüíveis, comparados aos praticados no mercado.

5.9.2. Classificará as propostas, em ordem numérica crescente, a partir da de **MENOR PREÇO UNITÁRIO, ou seja, a partir da de MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO**.

5.9.3. Na análise das propostas não serão consideradas ofertas e outras informações não solicitadas neste instrumento ou em diligências.

5.9.4. Ocorrendo empate entre duas ou mais propostas, a classificação será feita obrigatoriamente por sorteio, que poderá ser realizado na mesma sessão ou em nova reunião, à qual será dada a devida publicidade.

5.9.5. A comissão lavrará relatório dos trabalhos, apontando os fundamentos das desclassificações e da seleção efetuada, concluindo pela classificação ordinal dos proponentes.

5.9.6. No local, data e hora designados, divulgará a ordem de classificação, podendo fazê-lo através de publicação.

5.9.7. Divulgada a ordem de classificação, dará vista das propostas, aos representantes dos proponentes.

5.9.8. O julgamento se fará entre as propostas aceitas e a classificação delas será feita levando-se em conta o **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, atendidas todas as exigências deste Edital quanto à proposta, **classificando-se em 1º lugar a proposta de menor preço unitário, ou seja, a de maior percentual de desconto**.

5.9.9. Caso não seja possível analisar a proposta na sessão, a comissão poderá suspender os trabalhos, marcando nova data para a divulgação do resultado ou realizando a publicação do mesmo, com abertura de vistas e prazo para interposição de recurso.

5.10. Em qualquer fase da licitação, poderá a Comissão promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive quanto à justificativa escrita da composição dos preços constantes da proposta formulada, desde que tais providências não importem em apresentação de novos documentos, que deveriam estar inseridos nos invólucros 01 ou 02.



5.11. Havendo dúvidas sobre a adequação da proposta, caberá à Comissão encaminhar o processo à Secretaria Requisitante para que a mesma verifique a conformidade da proposta, os quais deverão ser registrados na ata de julgamento.

5.12. No caso de preços unitários discrepantes em sua grafia numérica e em seu extenso, será considerado como o correto o valor grafado por extenso, ressalvada a hipótese de a discrepância ter sido mero erro formal, comprovado pelo resultado da multiplicação do valor desse preço unitário pela respectiva quantidade.

5.12.1. Caso o proponente não aceite a correção dos erros, a sua proposta será desclassificada.

5.13. Dos atos praticados pela Comissão de Permanente de Licitação caberá recurso, na forma prevista na Lei nº 8.666/93, o qual será entregue ao Presidente da Comissão, em 02 (duas) vias, que dará recibo em uma delas.

5.13.1. Não serão aceitos recursos e impugnações ao Edital, enviados por qualquer tipo de via postal, fax ou e-mail.

5.14. Decorrido o prazo de recurso, sem que nenhum tenha sido interposto, ou decididos os porventura interpostos, a Comissão Permanente de Licitação remeterá o processo ao dirigente da unidade requisitante, para homologação e adjudicação do objeto.

5.15. Os envelopes de habilitação ou proposta dos proponentes que forem inabilitados ou desclassificados e que não forem retirados pelos mesmos, permanecerão em poder da Comissão pelo prazo de 30 (trinta) dias corridos, sendo **após esse prazo expurgado**.

5.16. É facultado à Comissão Licitante no curso do procedimento sanear falhas, fazer complementação de insuficiências ou ainda, realizar correções de caráter formal.

5.17. Por força dos artigos 44 e 45, da Lei Complementar nº 123/06, se for o caso, será observado:

5.17.1. Como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10 (dez por cento) superiores à melhor proposta classificada;

5.17.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada terá oportunidade de apresentar nova proposta no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após o encerramento da sessão, sob pena de preclusão;

5.17.3. A nova proposta de preços mencionada no subitem anterior deverá ser inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora desta nova proposta (ME ou EPP);

5.17.4. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as ME's ou EPP's remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

5.17.5. No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, que se encontrem enquadradas no disposto no subitem 5.17.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;

5.17.6. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 5.17.2, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;



5.17.7. O procedimento previsto no item 5.17 somente será aplicado quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte. Nesse caso, em havendo empate entre duas ou mais propostas, o desempate far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio.

6 – DA HOMOLOGAÇÃO, ADJUDICAÇÃO E ASSINATURA DO TERMO

6.1. A autoridade competente homologará o resultado da licitação e adjudicará o objeto licitado ao vencedor do certame, convocando o adjudicatário a assinar o Termo de Concessão dentro do prazo de no máximo 10 (dez) dias consecutivos, a contar da data em que o mesmo for convocado para fazê-lo junto a Unidade Requisitante.

6.2. A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a assinar o Termo de Concessão, retomar a Sessão Pública e convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, ou revogar a licitação independentemente da cominação do Art. 81 da Lei Federal 8.666/93.

6.3. Decorrido o prazo do item 6.1, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo à Prefeitura o proponente convocado para a assinatura do Termo de Concessão, será ele havido como desistente, ficando sujeito às seguintes sanções, aplicáveis isolada ou conjuntamente:

6.3.1. multa de 3% (três por cento) sobre o valor de sua proposta;

6.3.2. impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 2 (dois) anos.

6.3.3. A multa de que trata o item 6.3.1 deverá ser recolhida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação da decisão administrativa que a tenha aplicado, garantida a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

7 – DO PRAZO, DO REAJUSTE E REEQUILIBRIO E DA FISCALIZAÇÃO DA CONCESSÃO

7.1. A Concessão regular-se-á, no que concerne a sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

7.2. Farão parte integrante da Concessão as condições previstas no Edital, seus anexos e na proposta apresentada pelo adjudicatário.

7.3. O prazo da concessão outorgada pela Concedente à Concessionária será de até 03 (três) anos, contado a partir do registro do termo.

7.4. A Concessionária poderá requerer a renovação do prazo de concessão exercitando esse direito até 06 (seis) meses antes do término de sua vigência. O não exercício deste direito será entendido como não pretendida a renovação do prazo da concessão objeto deste termo.

7.5. A Concessionária assinará no ato da entrada nos Restaurantes um termo contendo todos os equipamentos, mobiliário e utensílios fornecidos, para conferencia durante o período contratado e para controle ao término do contrato.

7.6. Com o termo final ordinário ou extraordinário da concessão, a Concessionária deverá devolver os espaços e equipamentos cedidos em perfeitas condições.

7.7. Os serviços deverão ser executados diretamente pela Concessionária, sendo vedado ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área cedida, local destinado a prestação de serviço, objeto da licitação, bem como, utilizá-la para fim diverso do previsto.



7.8. Reajuste e Reequilíbrio Econômico-financeiro

7.8.1. Reajuste:

O reajuste será admitido após o transcurso do interregno mínimo de 01 (um) ano, contado a partir da data do orçamento a que a proposta se referir e seu deferimento deverá ser precedido de solicitação por parte da Concessionária. O índice a ser utilizado será o IPCA, nos termos do Decreto Municipal nº 8542/2005.

7.8.2. Reequilíbrio Econômico-financeiro

A equação econômico financeira da remuneração do serviço concedido é intangível, e, com vistas a sua manutenção, poderá ser promovida revisão do preço público cobrado pela refeição, desde que, para tanto, a Concessionária formalize a solicitação pertinente que deverá estar acompanhada de comprovação da superveniência de fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de conseqüências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado originalmente, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do Contrato, nos termos do disposto no art. 65, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 8.666/93.

7.9. FISCALIZAÇÃO

7.9.1. A exploração dos serviços será fiscalizada pelo Poder Concedente através da Secretaria de Abastecimento e Agropecuária - SAA, que será auxiliada por um grupo de trabalho multidisciplinar.

7.9.2. O poder executivo criará o grupo de trabalho e fixará sua competência através de ato próprio.

8. DA REMUNERAÇÃO DO SERVIÇO E DO PAGAMENTO

8.1. Remuneração do Serviço

8.1.1. A remuneração do serviço concedido será realizada através de tarifa que terá o valor máximo de R\$ 8,22 (oito reais e vinte e dois centavos).

8.1.2. A Concedente custeará 100% até o valor acima mencionado, diariamente, 300 (trezentas) refeições a serem distribuídas à população regularmente cadastrada pela Secretaria de Desenvolvimento Social.

8.1.3. As refeições, desses beneficiários, serão previstas no cartão magnético que será carregado pela Concessionária, sob orientação da Secretaria de Desenvolvimento Social.

8.1.4. As demais refeições, em torno de 2.700/dia, serão comercializadas diretamente pela Concessionária do serviço público, conforme estabelecido na Lei Municipal nº 12.638/2012, Artigo 1º, onde o poder público está autorizado a custear até 50% do valor da refeição.

8.1.5. A comercialização diária, incluindo o quantitativo designado no item 8.1.2, estará limitada à capacidade máxima do Restaurante Popular (Centro e Refeitório Anexo Zona Norte), estimada em 3.000 (três mil) refeições.

8.2. DO PAGAMENTO

8.2.1. Os pagamentos, que forem responsabilidade da SAA, serão efetuados em até 30(trinta) dias corridos, após a liberação da Nota Fiscal pelo setor competente, efetuado pelo DEIN/SAA, creditado em favor da concessionária, através de ordem bancária contra a entidade bancária indicada na proposta (conforme modelo descrito abaixo), em que deverá ser efetivado o crédito, o qual ocorrerá posteriormente à data de apresentação da competente nota fiscal eletrônica/fatura, junto ao Departamento de Abastecimento e, em anexo a esta, o atestado de fiscalização emitido por servidor lotado no Departamento de Abastecimento, responsável pela fiscalização do objeto:

BANCO: _____

AGÊNCIA: _____



CONTA CORRENTE: _____

LOCALIDADE: _____

8.2.2. As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

8.2.3. Para efeito de cada pagamento a nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada da autorização de uso da nota fiscal eletrônica.

8.2.4. A Secretaria de Agropecuária e Abastecimento poderá descontar do pagamento importâncias que, a qualquer título, lhes sejam devidas pela concessionária.

8.2.5. Os documentos de cobrança deverão ser corretamente emitidos e no caso de incorreções serão devolvidos, e o prazo para o pagamento contar-se-á da data de reapresentação da nota fiscal eletrônica/fatura.

8.2.6. O tipo de retenção na liquidação e pagamento da despesa será de 2% do valor, referente ao subsídio do custo das refeições fornecidas pelos Restaurantes Populares de Juiz de Fora Yedda Duarte Gomes e Zona Norte, de acordo com a Lei nº 12691/2012. Não serão descontados os seguintes impostos: IRRF – PJ, IRRF – PF, INSS, ISS.

8.2.7. Recurso Orçamentário e Previsão Financeira

A despesa com o objeto em questão correrá à conta das dotações relacionadas abaixo, e saldo disponível na dotação para o exercício de 2018 a 2021, mediante a devida previsão financeira.

* **dotação orçamentária 08.306.0006.2263.0000, fonte de recurso 010060000, natureza da despesa 3.3.90.32.05 (UG 112115 – FUMAS).**

* **dotação orçamentária 04.122.0007.2004.0000, fonte de recurso 010060000, natureza da despesa 3.3.60.45. (UG 151100 – SAA).**

9 - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES E QUANTO A UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

9.1. DAS OBRIGAÇÕES DO PODER CONCEDENTE

9.1.1. O poder Concedente disponibilizará à Concessionária estrutura física necessária à prestação do serviço outorgado.

9.1.2. A estrutura física compreende

- a) Prédio e instalações
- b) Equipamento, descritos no **Anexo A** do Projeto Básico.
- c) Utensílios, descritos no **Anexo A** do Projeto Básico.

9.1.3. A estrutura física e os equipamentos disponibilizados deverão ser conservados pela Concessionária e, caso necessário, substituídos às suas expensas, durante a execução dos serviços até o seu termo ordinário ou extraordinário.

9.1.4. Efetuar os repasses mensais referentes à subvenção para custeio das refeições oferecidas aos beneficiários cadastrados pela Secretaria de Desenvolvimento Social.

9.1.5. Exigir a publicação anual de balanço contábil da concessionária referente à utilização dos recursos recebidos do poder público e inerentes à atividade das unidades do restaurante popular.



9.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

9.2.1. Adquirir e instalar sistema eletrônico de acesso com gravador magnético de cartão e 5000 (cinco mil) unidades de cartão em PVC que serão gerenciadas, parte pela própria Concessionária, parte pelo poder Concedente.

9.2.2. Providenciar que o sistema de acesso contenha o quantitativo mínimo de 02 (duas) máquinas de bilhetagem eletrônica, tipo balcão, para auxiliar o controle do fluxo de usuários e a prestação de contas à Concedente.

9.2.3. Fornecer acesso diferenciado aos usuários cadastrados pela Secretaria de Desenvolvimento Social para facilitar a fiscalização.

9.2.4. Fornecer atendimento prioritário aos usuários que, comprovadamente, tiverem mais de 65 anos de idade e/ou forem portadores de necessidades especiais e/ou forem gestantes.

9.2.5. Adquirir e instalar computadores e impressoras necessárias e suficientes a operação e controle das atividades da Concessionária, além de todos os bens móveis essenciais à administração e gerência do serviço concedido.

9.2.6. Responsabilizar-se diariamente pelo transporte das refeições (*acompanhamento – arroz e feijão; e guarnição*) preparadas na unidade Centro para o refeitório anexo – Zona Norte em hotbox e veículos adequados de transporte de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência e, dentro do horário programado determinado pela Departamento de Abastecimento e, sem causar transtornos em ambos durante o funcionamento.

9.2.7. Prestar e custear o serviço integralmente, mantendo um grupo mínimo de funcionários habilitados a desempenhar as funções essenciais ao bom funcionamento do restaurante popular.

9.2.7.1. O quantitativo de funcionários disponíveis deverá ser compatível com o volume, diversidade e complexidade das operações desenvolvidas no âmbito do restaurante.

9.2.8. Responsabilizar-se por seus funcionários, garantindo que eles executem as tarefas e responsabilidades elencadas no Anexo I - Projeto Básico - que integra o Edital desta licitação.

9.2.9. Responsabilizar-se e arcar com o pagamento das remunerações e cumprimento dos demais direitos previdenciários e trabalhistas dos funcionários da concessionária, inexistindo qualquer vínculo desses funcionários com Poder Concedente.

9.2.10. Elaborar os sistemas de fluxos inerentes ao funcionamento do restaurante a apresentar à Concedente para fins de fiscalização, conforme especificado no Anexo I – Projeto Básico.

9.2.11. Elaborar relatórios semanais das refeições fornecidas, designando-se analiticamente as refeições fornecidas aos beneficiários de subvenção social, conforme exigido pela Lei nº 4.320/64.

9.2.12. Permitir de forma irrestrita, o acesso da Concedente às instalações quando se tratar de fiscalização, e supervisionar o acesso, com prévio agendamento, quando se tratar do desenvolvimento de outras atividades administrativas.

9.2.13. Fornecer as refeições conforme planejamento que respeitará as orientações nutricionais descritas no Anexo I – Projeto Básico.

9.2.14. Responsabilizar-se para que todo o pessoal que se relaciona com as atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição dos gêneros designados como manipuladores de alimento durante sua rotina de trabalho, **obrigatoriamente**, atendam aos itens abaixo:



- a) utilizar uniforme em cor clara, sapatos fechados e impermeáveis, bem conservados e limpos, e somente nos ambientes do restaurante;
- b) manter as unhas limpas, aparadas e sem esmalte;
- c) não utilizar perfumes e cosméticos com odor;
- d) utilizar cabelos presos e protegidos por rede, touca ou outro acessório aprovado para esse fim;
- e) fazer uso, quando indicado, de luvas, máscaras, aventais limpos e bem conservados;
- f) utilizar equipamentos de proteção individual – EPI necessários e apropriados para as atividades envolvidas;
- g) não praticar atos que possam contaminar os alimentos durante o desempenho de suas atividades, tais como: fumar, falar desnecessariamente, assoviar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro, dentre outros;
- h) lavar as mãos sempre no início e em cada troca de atividades, após o uso de sanitários serem capacitados em boas práticas de manipulação de alimentos;
- i) não utilizar, durante a manipulação, adornos pessoais, como cordões, brincos, piercing, pulseiras, fitas, relógios, alianças, anéis entre outros.

9.2.15. Dotar os lavabos e demais locais destinados à lavagem e higienização das mãos de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos, coletor de lixo com tampa acionada sem contato manual, cartazes para orientação sobre correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene em locais de fácil visualização.

9.2.16. Fiscalizar para que todos os visitantes das áreas relacionadas à manipulação de alimentos atendam aos itens exigidos para os manipuladores.

9.2.17. Implementar um programa de capacitação dos manipuladores, como determina legislação específica, mantendo-se os registros de presença e conteúdo do treinamento.

9.2.18. Responsabilizar-se para que sejam atendidas, rigorosamente, todas as exigências elencadas no Anexo I – Projeto Básico – quanto a:

- aquisição e depósito/armazenamento das matérias-primas, insumos e ingredientes diversos;
- do pré-preparo e preparo dos alimentos;
- da higiene das instalações físicas, equipamentos, móveis e utensílios;
- da conservação dos equipamentos, utensílios e móveis (mesas, cadeiras, armários, vitrinas e outros);
- da iluminação;
- da distribuição das refeições;
- do manejo de resíduos;
- do controle de pragas;
- do autocontrole dos procedimentos;
- da coleta de amostras das preparações;
- da potabilidade da água;
- do controle de qualidade de óleos para frituras, das temperaturas, da higiene;
- da limpeza e Desinfecção dos Ambientes, Mobiliários, Utensílios e Equipamentos e Higienização Pessoal;
- do planejamento de cardápios.

9.2.19. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.3. DAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

9.3.1. A Concessionária deverá se responsabilizar pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, destinados à operacionalização das atividades, inclusive com reposição de peças e deverá manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

A execução deverá ser realizada por pessoal qualificado e treinado para operar os equipamentos.



9.3.2. Com o termo final ordinário ou extraordinário da concessão, a Concessionária deverá devolver os espaços e equipamentos cedidos em perfeitas condições.

9.3.3. Qualquer alteração nas instalações disponibilizadas pela Concedente somente poderão ser realizadas mediante autorização prévia e por escrito desta. As benfeitorias voluntárias, úteis e necessárias só poderão ser realizadas mediante autorização dos órgãos responsáveis pela fiscalização, passando a ser propriedade da Concedente, sem direito a qualquer indenização, incorporando-se ao patrimônio público.

9.3.4. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONTRATANTE, sobre a utilização das dependências a serem usadas para o objeto da concessão e horários estipulados.

9.3.5. Os serviços deverão ser executados diretamente pela Concessionária, sendo vedado ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área cedida, local destinado a prestação de serviço, objeto desta licitação, bem como, utilizá-la para fim diverso do previsto.

9.3.6. Para ligações telefônicas externas/internas e interurbanas, a concessionária deverá providenciar, por sua conta, instalação/desinstalação de uma linha telefônica;

9.3.7. Despesas de água e energia elétrica, taxas, impostos e/ou contribuições do espaço cedido correrão por conta da Concessionária.

9.3.8. A **Concessionária** deverá se responsabilizar pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos cedidos para a **Concedente**, inclusive com reposição de peças.

9.3.9. A manutenção preventiva e corretiva das instalações cedidas (banheiros, luminárias, paredes, etc.) correrá por conta da Concedente. Caso seja necessário, qualquer manutenção deverá ter autorização expressa da Concedente.

9.3.10. A Concessionária deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, que será consumido, no atendimento do objeto da concessão.

9.3.11. A Concessionária será responsável pela disponibilização de todos os equipamentos e mobiliários necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto da concessão.

9.3.12. A Concessionária deverá fornecer todo o material descartável, bem como reposição do material para galheteiros (sal, pimenta em vidro de 150 ml, farinha, palito) e produtos para temperar saladas (vinagre, azeite, óleo, etc.) necessários à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Administração, amostras:

- a) Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300ml (polipropileno);
- b) Papel higiênico, branco, rolo com 30 metros ou rolão com 300 metros;
- c) Guardanapo, branco, celulose, tamanho 14x14;
- d) Papel toalha branco para banheiros;

9.3.12.1. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

9.3.13. A Concessionária deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres, conchas.

9.3.14. Quando as baixas ocorrerem, a Concessionária deverá providenciar a reposição de todo o material cedido, de modo que o atendimento não fique prejudicado. Ao final ordinário ou extraordinário da concessão, haverá a conferência dos materiais, sendo certo de que os mesmos deverão estar presentes na mesma quantidade e em qualidade igual ou superior.



10 - DAS PENALIDADES

10.1. Os casos de inexecução do objeto, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no Art. 87 da Lei 8.666/93, das quais destacam-se:

- a) advertência;
- b) multa de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor da concessão, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis;
- c) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor estimado para a concessão de Uso, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo;
- d) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 02 (dois) anos;
- e) declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação, facultado ao contratado o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

10.2. Após o devido processo legal, as penalidades serão aplicadas pela autoridade competente que deverá comunicar a Comissão Permanente de Licitação todas as ocorrências para fins de cadastramento e demais providências.

10.2.1. Entende-se por autoridade competente a gestora da despesa executada.

10.3. Os valores das multas aplicadas previstas nos sub-itens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

10.4. Da aplicação das penalidades definidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do item 10.1, caberá recurso no prazo de (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

10.4.1. Da aplicação da penalidade definida na alínea “e” do item 10.1, caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da intimação.

10.5. O recurso ou pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade gestora da despesa, a qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

10.6. A inexecução total ou parcial do termo ensejará na sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em Lei, cujos motivos para a referida rescisão são os previstos no Art. 78 da Lei 8.666/93.

10.7. O Município poderá rescindir o termo, independentemente de qualquer procedimento judicial, observada a legislação vigente, nos seguintes casos:

- a) por infração a qualquer de suas cláusulas;
- b) decretação de falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou recuperação judicial e extrajudiciais da concessionária;
- c) em caso de transferência, no todo ou em parte, das obrigações assumidas neste instrumento, sem prévio e expresso aviso ao Município;
- d) por comprovada deficiência no atendimento do objeto da concessão;
- e) mais de 3 (três) advertências.

10.8. A autoridade gestora da despesa poderá, ainda, sem caráter de penalidade, declarar rescindido o termo por conveniência administrativa ou interesse público, conforme disposto no artigo 79 da lei 8.666/93 e suas alterações.

11. DA EXTINÇÃO DA CONCESSÃO

11.1. As normas para extinção desta concessão serão regidas pela **Lei Federal nº 8.987/95**.



11.2. A presente concessão poderá ser extinta pelos seguintes motivos:

- I - advento do termo de concessão;
- II - encampação;
- III - caducidade;
- IV - rescisão;
- V - anulação;
- VI - falência ou extinção da empresa concessionária.

11.3. Caberá a intervenção pela CONCEDENTE em caráter excepcional com o fim exclusivo de assegurar a regularidade e a adequação na execução do serviço, bem como o fiel cumprimento do termo de concessão e das normas legais e regulamentares pertinentes.

11.3.1. A intervenção será feita por despacho motivado pela CONCEDENTE, que conterà obrigatoriamente a designação do interventor, o prazo da intervenção, os objetivos e limites da medida.

11.3.2. O período de intervenção não será superior a 180 (cento e oitenta) dias, findo o qual o interventor proporá à CONCEDENTE ou a extinção da concessão ou a devolução do termo à CONCESSIONÁRIA.

11.3.3. Cessada a intervenção e não ocorrendo a extinção da concessão, haverá imediata prestação de contas pelo interventor, que responderá pelos atos praticados durante sua gestão, sem prejuízo de sua responsabilidade pela CONCEDENTE e do direito à indenização da CONCESSIONÁRIA.

11.3.4. A intervenção será adotada como medida preliminar à rescisão unilateral do termo de concessão.

11.3.5. Durante o processo de intervenção e antes de ser decretada a extinção da concessão, será assegurado à CONCESSIONÁRIA o direito à ampla defesa.

11.4. A CONCEDENTE poderá determinar a encampação, durante o prazo de concessão, por motivo de interesse público, mediante lei autorizativa específica e após o prévio pagamento da indenização, com base na expectativa da receita prevista pelo tempo de concessão remanescente, e na forma do dispositivo no artigo 36 da Lei Federal nº 8.987/95.

11.5. A inexecução total ou parcial da concessão acarretará, a critério do poder concedente, a declaração de caducidade da concessão ou a aplicação das sanções contratuais, respeitadas as disposições desta cláusula, do art. 27 da Lei Federal nº 8.987/95.

11.5.1. A caducidade da concessão poderá ser declarada pelo poder concedente quando o serviço estiver sendo prestado de forma inadequada ou deficiente, tendo por base as normas, critérios, indicadores e parâmetros definidores da qualidade do serviço e, quando a CONCESSIONÁRIA:

11.5.1.1. Descumprir cláusulas contratuais ou disposições legais ou regulamentares concernentes à concessão;

11.5.1.2. Paralisar o serviço ou concorrer para tanto, ressalvadas as hipóteses decorrentes de caso fortuito ou força maior;

11.5.1.3. Perder as condições econômicas, técnicas ou operacionais para manter a adequada prestação do serviço concedido;

11.5.1.4. Não cumprir as penalidades impostas por infrações, nos devidos prazos;

11.5.1.5. Não atender a intimação do poder concedente no sentido de regularizar a prestação do serviço;

11.5.1.6. For condenada em sentença transitada em julgado por sonegação de tributos, inclusive contribuições sociais.

11.6. A declaração de caducidade da concessão deverá ser precedida da verificação da inadimplência da concessionária em processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa.

11.6.1. Não será instaurado processo administrativo de inadimplência antes de comunicados à concessionária, detalhadamente, os descumprimentos contratuais referidos no item anterior, dando-lhe um prazo para corrigir as falhas e transgressões apontadas e para o enquadramento, nos termos da concessão.



11.6.2. Instaurado o processo administrativo e comprovada a inadimplência, a caducidade será declarada por decreto do poder concedente, independentemente de indenização prévia, calculada no decurso do processo.

11.6.3. A indenização de que trata a cláusula anterior, será devida na forma do art. 36 Lei Federal nº 8.987/95 e do termo de concessão, descontado o valor das multas contratuais e dos danos causados pela CONCESSIONÁRIA.

11.6.4. Declarada a caducidade, não resultará para a CONCEDENTE qualquer espécie de responsabilidade em relação aos encargos, ônus, obrigações ou compromissos com terceiros ou com empregados da CONCESSIONÁRIA.

12 - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS USUÁRIOS

12.1. Sem prejuízo do disposto na Lei específica das normas de proteção e defesa do consumidor são direitos e obrigações dos usuários:

12.1.1. receber serviço adequado;

12.1.2. receber do poder concedente e da concessionária informações para a defesa de interesses individuais ou coletivos;

12.1.3. levar ao conhecimento do poder público e da concessionária as irregularidades de que tenham conhecimento, referentes ao serviço prestado;

12.1.4. comunicar às autoridades competentes os atos ilícitos praticados pela concessionária na prestação do serviço;

12.1.5. contribuir para a permanência das boas condições dos bens públicos através dos quais lhes são prestados os serviços.

12.2. Aplicam-se as normas comuns ao Direito do consumidor, bem como demais normas de direito público inerentes à matéria.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ ou elaborarem proposta relativa a presente CONCORRÊNCIA.

13.2. A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

13.3. O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pela Comissão Permanente de Licitação e representantes credenciados dos proponentes.

13.4. Recomenda-se aos proponentes que estejam no local marcado, com antecedência de 10 (dez) minutos do horário previsto.

13.5. Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto a CPL/PJF pelo telefone: (32) 3690-8190, fax (32)3690-8184, e-mail: cpl@pjf.mg.gov.br, nos dias úteis no horário das 09 às 11 horas ou 15 às 17 horas.

13.6. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

13.7. No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:



- a) adiada sua abertura;
- b) alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.

13.8. Os casos omissos relativos à aplicabilidade do presente Edital serão sanados pela CPL/PJF obedecida a legislação vigente.

13.9. Serão consideradas desclassificadas as propostas que forem incompatíveis com os requisitos e condições fixadas neste Edital.

13.10. É vedada a participação:

- a) de interessados que se encontrarem em processo de falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou recuperação judicial e extrajudicial;
- b) de interessados que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal;
- c) de interessados que se encontrarem em débito para com a Fazenda Pública do Município de Juiz de Fora;
- d) de licitantes cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos do Município de Juiz de Fora, do Estado de Minas Gerais, de suas sociedades para estatais, fundações ou autarquias, ou que o tenham sido nos últimos 120 (cento e vinte) dias anteriores à data desta licitação.
- e) de sociedade empresária que tenha participado da elaboração dos projetos básicos objeto deste Edital, conforme estabelecido pelo art. 9º da Lei federal nº 8.666/93.

13.11. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Juiz de Fora/MG, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

13.12. Fazem parte deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Projeto Básico (*em arquivo digital anexo*)

ANEXO A – Relação de Equipamentos

ANEXO II - Modelo de Carta Credencial para sessão pública

ANEXO III – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo

ANEXO IV - Declaração de Habilitação e Pleno Conhecimento do Edital

ANEXO V - Declaração do Cumprimento do Disposto no Inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

ANEXO VI - Modelo de Declaração de Microempresa (ME) ou de Empresa de Pequeno Porte (EPP).

ANEXO VII- Carta de Apresentação da Proposta de Preços;

ANEXO VIII – Modelo Declaração de Prazo de Validade da Proposta.

ANEXO IX - Minuta de Termo de Concessão.



CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA

ANEXO I - PROJETO BÁSICO

1. Objetivo

1.1. O Município de Juiz de Fora selecionará sociedade empresária para explorar o serviço público de fornecimento de alimentação nutricionalmente balanceada à população carente que se encontra na situação de risco social.

2. Modelo

2.1. A sociedade empresária selecionada a partir de procedimento licitatório devidamente instruído para explorar o serviço sob o modelo de concessão.

3. Definições Básicas

3.1. Concedente ou Poder Concedente: Município de Juiz de Fora.

3.2. Concessionária: sociedade empresária selecionada a partir de processo licitatório para exploração do serviço público de fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas.

4. O Serviço Concedido

4.1. O Programa Restaurante Popular Yedda Duarte Gomes - *Centro*, localizado na Rua Halfeld, nº 305, Juiz de Fora - MG, e *Refeitório Anexo Zona Norte João Batista Ribeiro*, localizado na Rua Diogo Álvares, nº 664, Benfica, Juiz de Fora - MG, e ambos têm como objetivo implementar políticas públicas voltadas à garantia do direito a alimentação nutricionalmente balanceada a ser oferecida a população que se alimenta fora de casa e, prioritariamente, que se encontra ou aproxima da situação de risco social.

4.2. A Administração Pública tem como propósito na instalação do Restaurante Popular:

- a) Promover a capacitação de equipes de trabalho;
- b) Excitar a difusão dos conceitos de educação alimentar e sua aplicação;
- c) Criar espaços de formação da cidadania e de desenvolvimento comunitário, favorecendo assim a dignidade e a convivência entre os usuários;
- d) Ofertar uma variedade de cardápios, garantindo uma dieta saudável e nutricionalmente equilibrada;
- e) Fomentar ações de educação alimentar voltada à segurança nutricional, promoção à saúde e combate ao desperdício;
- f) Incentivar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis;
- g) Disponibilizar refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de Vigilância Sanitária;
- h) Tornar acessível o espaço do Restaurante Popular para a realização de atividades de interesse da sociedade (reuniões, comemorações, cursos de culinária saudável e outros eventos), mediante marcação e aprovação prévia da empresa concessionária que operará o RP;
- i) Disponibilizar nutricionistas do quadro de funcionários da Prefeitura de Juiz de Fora para vistorias periódicas, cujos objetivos serão fiscalizar e observar se o contrato de prestação de serviços está sendo cumprido;



j) Promover, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social, instrumentos de inclusão social para população de rua, por intermédio de Oficinas de Ambientação nas unidades onde esta população está referenciada, como o CREAS População de Rua.

4.3. Em caso de expansão dos serviços, modernização dos equipamentos e modernização das instalações, o poder público realizará nova licitação com este objeto específico, sendo contratadas novas empresas para tal mister.

5. Normas Aplicáveis:

5.1. A concessão será regida pelas seguintes normas:

a. Licitações e contratos: Lei 8666/93, Lei 8987/95, Lei 9074/95, Legislação Municipal aplicável, em especial a Lei nº 13.696, de 04 de maio de 2018, que autoriza a outorga à título oneroso de concessão para exploração de serviço público do Restaurante Popular.

b. Normas sanitárias: Lei Estadual nº 13.317/99, Resolução RDC ANVISA nº 275/02, Resolução RDC ANVISA nº 216/04, Portaria MS nº 1428/93, Decreto-Lei 986/69.

6. Prazo de Concessão

6.1. O prazo da concessão outorgada pela Concedente à Concessionária será de até 03 (três) anos, contado a partir do registro do termo.

6.2. A Concessionária poderá requerer a renovação do prazo de concessão exercitando esse direito até 06 (seis) meses antes do término de sua vigência. O não exercício deste direito será entendido como não pretendida a renovação do prazo da concessão objeto deste termo.

7. Remuneração do Serviço

7.1. A remuneração do serviço concedido será realizada através de tarifa que terá o **valor máximo de R\$ 8,22** (oito reais e vinte e dois centavos).

7.2. A Concedente custeará 100% até o valor acima mencionado, diariamente, 300 (trezentas) refeições a serem distribuídas à população regularmente cadastrada pela Secretaria de Desenvolvimento Social.

7.3. As refeições, desses beneficiários, serão previstas no cartão magnético que será carregado pela Concessionária, sob orientação da Secretaria de Desenvolvimento Social.

7.4. As demais refeições, em torno de 2.700/dia, serão comercializadas diretamente pela Concessionária do serviço público, conforme estabelecido na Lei Municipal nº 12.638/2012, Artigo 1º, onde o poder público está autorizado a custear até 50% do valor da refeição.

7.5. A comercialização diária, incluindo o quantitativo designado no item 7.2, estará limitada à capacidade máxima do Restaurante Popular (Centro e Refeitório Anexo Zona Norte), estimada em 3.000 (três mil) refeições.

8. Reajuste e Reequilíbrio Econômico-financeiro

8.1. Reajuste:



O reajuste será admitido após o transcurso do interregno mínimo de 01 (um) ano, contado a partir da data do orçamento a que a proposta se referir e seu deferimento deverá ser precedido de solicitação por parte da Concessionária. O índice a ser utilizado será o IPCA, nos termos do Decreto Municipal nº 8542/2005.

8.2. Reequilíbrio Econômico-financeiro

A equação econômico financeira da remuneração do serviço concedido é intangível, e, com vistas a sua manutenção, poderá ser promovida revisão do preço público cobrado pela refeição, desde que, para tanto, a Concessionária formalize a solicitação pertinente que deverá estar acompanhada de comprovação da superveniência de fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de conseqüências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado originalmente, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do Contrato, nos termos do disposto no art. 65, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 8.666/93.

9. Fiscalização

9.1. A exploração dos serviços será fiscalizada pelo Poder Concedente através da Secretaria de Abastecimento e Agropecuária - SAA, que será auxiliada por um grupo de trabalho multidisciplinar.

9.2. O poder executivo criará o grupo de trabalho e fixará sua competência através de ato próprio.

10. Obrigações do Poder Concedente

10.1. O poder Concedente disponibilizará à Concessionária estrutura física necessária à prestação do serviço outorgado.

10.2. A estrutura física compreende

- a) Prédio e instalações
- b) Equipamento, descritos no **Anexo A** desse Projeto Básico.
- c) Utensílios, descritos no **Anexo A** desse Projeto Básico.

10.3. A estrutura física e os equipamentos disponibilizados deverão ser conservados pela Concessionária e, caso necessário, substituídos às suas expensas, durante a execução dos serviços até o seu termo ordinário ou extraordinário.

10.4. Efetuar os repasses mensais referentes à subvenção para custeio das refeições oferecidas aos beneficiários cadastrados pela Secretaria de Desenvolvimento Social.

10.5. Exigir a publicação anual de balanço contábil da concessionária referente à utilização dos recursos recebidos dos poder público e inerentes à atividade das unidades do restaurante popular.

11. Obrigações da Concessionária

1ª Etapa:

11.1. Adquirir e instalar sistema eletrônico de acesso com gravador magnético de cartão e 5000 (cinco mil) unidades de cartão em PVC que serão gerenciadas, parte pela própria Concessionária, parte pelo poder Concedente.

11.2. O sistema de acesso deverá contar com o quantitativo mínimo de 02 (duas) máquinas de bilhetagem eletrônica, tipo balcão, para auxiliar o controle do fluxo de usuários e a prestação de contas à Concedente.



11.3. Os usuários cadastrados pela Secretaria de Desenvolvimento Social devem ter acesso diferenciado para facilitar a fiscalização.

11.4. Os usuários que, comprovadamente, tiverem mais de 65 anos de idade e/ou forem portadores de necessidades especiais e/ou forem gestantes terão atendimento prioritário.

11.5. Adquirir e instalar computadores e impressoras necessárias e suficientes a operação e controle das atividades da Concessionária, além de todos os bens móveis essenciais à administração e gerência do serviço concedido.

2ª Etapa:

11.6. Será de responsabilidade da Concessionária transportar diariamente as refeições (*acompanhamento – arroz e feijão; e guarnição*) preparadas na unidade Centro para o refeitório anexo – Zona Norte em hotbox e veículos adequados de transporte de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência e, dentro do horário programado determinado pela Departamento de Abastecimento e, sem causar transtornos em ambos durante o funcionamento.

11.7. A empresa deverá apresentar no envelope de Habilitação

11.7.1. O comprovante de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo, no mínimo de 01 (um) veículo em condições adequadas de transporte do objeto do edital, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência;

11.7.2. A comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação através da apresentação:

- a) pelo menos 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão para o fornecimento;
- b) Documento de comprovação de Registro no Conselho Regional de Nutrição, e o Atestado de Responsabilidade Técnica do Nutricionista responsável pela concessionária.

3ª Etapa:

11.8. O serviço será prestado e custeado integralmente pela empresa Concessionária que deverá manter um grupo mínimo de funcionários habilitados a desempenhar as funções essenciais ao bom funcionamento do restaurante popular.

Dos Funcionários

11.9. O grupo de funcionários compreenderá:

a) Administrador: Tarefas e responsabilidades:

1. Coordenar e supervisionar todas as ações relativas à área financeira e administrativa do restaurante popular estabelecendo o elo entre o mesmo e a unidade administrativa ao qual se vincula, se for o caso, com os demais órgãos da administração pública e entidades parceiras do restaurante;
2. Coordenar o fluxo de moeda resultante da operação de comercialização de refeições;
3. Controlar custos;
4. Emitir balancetes e orçamentos periódicos;
5. Elaborar relatórios quantitativos e financeiros mensais, com os resultados da operação do restaurante;
6. Atender ao público do restaurante;



7. Estabelecer contatos com fornecedores de mercadorias e serviços;
8. Realizar outras tarefas pertinentes ao cargo.

b) Assistente administrativo: Tarefas e responsabilidades:

1. Redigir correspondências;
2. Coordenar o funcionamento diário dos caixas;
3. Coordenar o fechamento e a elaboração do relatório diário de caixa;
4. Solicitar orçamentos de materiais e serviços;
5. Encaminhar solicitação de compras ao setor responsável;
6. Atender ao público quando necessário;
7. Substituir eventualmente o Administrador;
8. Realizar outras tarefas pertinentes ao cargo.

c) Auxiliar de escritório: Tarefas e responsabilidades:

1. Digitar relatórios e demais documentos;
2. Controlar o movimento do caixa (fechamento do caixa);
3. Elaborar relatórios;
4. Preencher planilhas de consumo e custos;
5. Organização de arquivos;
6. Controlar o ponto dos funcionários,
7. Distribuir vales-transporte;
8. Controlar uniformes e equipamentos de proteção individual;
9. Fazer orçamentos de materiais;
10. Atender ao público quando necessário;
11. Executar outras tarefas pertinentes ao cargo

d) Almozarife: Tarefas e responsabilidades

1. Responsabilizar-se pelas atividades de compra, recebimento, controle, assegurando o fornecimento de mercadorias mediante nota fiscal.
2. Receber gêneros alimentícios, responsabilizando-se pela inspeção e controle dos mesmos, verificando o peso e a quantidade dos produtos;
3. Providenciar a devolução de mercadorias que não estiverem em condições de consumo, bem como, a reposição de perdas;
4. Atender a requisição da cozinha, fazendo-se o devido controle;
5. Codificar as mercadorias em estoque;
6. Preencher formulários próprios de controle do almoxarifado;
7. Efetuar mensalmente o balancete para conferência do estoque de todo material presente no almoxarifado;
8. Guardar e acondicionar os gêneros estocáveis conforme orientação do nutricionista;
9. Manter o ambiente de trabalho limpo e sempre organizado;
10. Monitorar o controle de gás;
11. Inspecionar a limpeza e organização diária das câmaras frigoríficas;
12. Auxiliar no inventário físico mensal ou anual;
13. Fazer cumprir o horário de entrega dos produtos bem como sua qualidade;
14. Controlar os estoques;
15. Controlar os contratos de fornecimento de mercadorias, verificando a quantidade, qualidade e preço;
16. Elaborar planilhas de consumo e custos;
17. Outras tarefas pertinentes ao cargo

e) Auxiliar de almoxarifado: Tarefas e responsabilidades

1. Atender requisições da cozinha;
2. Distribuir diariamente as mercadorias para os setores de produção de alimentos;
3. Responsabilizar-se pela recepção e guarda de mercadorias;



4. Auxiliar na realização de inventário físico;
5. Preencher planilhas de custos;
6. Organizar arquivos;
7. Controlar requisições;
8. Controlar a organização e estocagem das mercadorias;
9. Executar outras tarefas pertinentes ao cargo

f) Nutricionista: Deverá estar presente na unidade durante toda a execução e distribuição das refeições.
Tarefas e responsabilidades:

1. Coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas no restaurante, assegurando, o bom funcionamento e a normalidade de serviços;
2. Elaborar os cardápios;
3. Fazer previsões de consumo dos gêneros alimentícios e materiais para abastecimento do restaurante;
4. Requisitar os gêneros do almoxarifado;
5. Coordenar as atividades de produção (pré-preparo, preparo e distribuição), bem como o atendimento aos usuários e a padronização das preparações;
6. Desenvolver programas de treinamento para o pessoal do restaurante;
7. Acompanhar o recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios;
8. Coordenar o acondicionamento e guarda dos alimentos, visando ao atendimento das normas técnicas;
9. Controlar per capita e resto ingesta;
10. Coordenar a limpeza e higienização em todos os setores do restaurante;
11. Participar do processo de seleção, admissão e treinamento de pessoal;
12. Elaborar requisições de utensílios e equipamentos de acordo com a necessidade do serviço;
13. Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços dos funcionários;
14. Atender ao usuário sempre que solicitado;
15. Orientar e controlar o desempenho dos funcionários e mantê-los em bom nível de produtividade;
16. Coordenar e zelar pela higiene e segurança dos funcionários, solicitando, sempre que necessário, reparos nos equipamentos, ou tomar providências necessárias;
17. Comunicar à chefia imediata qualquer irregularidade, cuja solução não esteja ao seu alcance;
18. Manter contato com os fornecedores;
19. Elaborar relatórios técnicos sempre que necessário;
20. Promover treinamento dos funcionários do almoxarifado de acordo com as normas técnicas, quanto ao recebimento e armazenamento de mercadorias, bem como ao controle de qualidade dos produtos;
21. Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
22. Elaboração de relatório mensal sobre o funcionamento na unidade que deverá ser entregue à Secretaria de Agropecuária e Abastecimento todo dia 05 do mês seguinte. Neste relatório deverá constar: manutenções realizadas nos equipamentos, capacitações de funcionários, dedetização do ambiente, número de refeições fornecidas diariamente, limpeza da caixa d'água, controle de pragas.

g) Técnica em nutrição: Tarefas e responsabilidades

1. Auxiliar a nutricionista na previsão de consumo de gêneros alimentícios e materiais para abastecimento do restaurante;
2. Acompanhar o atendimento das solicitações ao almoxarifado, informando à nutricionista em tempo hábil de eventuais impossibilidades do atendimento, para que se façam as modificações necessárias;
3. Orientar na higienização de todos os setores do restaurante bem como de utensílios e equipamentos;
4. Orientar no acondicionamento e guarda de alimentos, visando ao atendimento das normas técnicas;
5. Orientar funcionários no preparo e distribuição das refeições;
6. Supervisionar a higiene dos funcionários, bem como dos uniformes;
7. Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.



h) Cozinheiro: Tarefas e responsabilidades

1. Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração do mesmo;
2. Observar paladar e apresentação dos pratos que forem de sua responsabilidade;
3. Fazer requisição de gêneros alimentícios ao almoxarifado;
4. Coordenar seus auxiliares, procurando sempre trabalhar em equipe;
5. Zelar pela limpeza da sua área de trabalho;
6. Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

i) Auxiliar de cozinha: Tarefas e responsabilidades:

1. Observar os cardápios, separar os alimentos e os instrumentos necessários ao preparo;
2. Cuidar do pré-preparo dos cardápios;
3. Processar os alimentos conforme o cardápio e as orientações do supervisor de nutrição e/ou cozinheiro;
4. Zelar pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente;
5. Verificar a necessidade de reabastecimento de cubas na rampa, providenciando-o sempre que necessário;
6. Servir aos usuários na rampa de atendimento;
7. Garantir a ordem e limpeza da área de trabalho onde esteja desempenhando suas tarefas;
8. Auxiliar na distribuição de refeições;
9. Fazer a higienização da cozinha após o atendimento;
10. Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

j) Supervisor de atendimento: Tarefas e responsabilidades:

1. Orientar e atender aos usuários no salão de refeições;
2. Recolher e organizar sugestões dos usuários;
3. Programar realização de atividades no restaurante popular;
4. Coordenar a equipe de faxineiros;
5. Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

k) Faxineiro: Tarefas e responsabilidades:

1. Proceder a limpeza dos escritórios e vestiários do restaurante;
2. Proceder à limpeza geral do refeitório e da área externa do restaurante;
3. Zelar pela organização e limpeza dos sanitários no horário de atendimento;
4. Auxiliar o supervisor de atendimento com os usuários quando necessário;
5. Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

l) Caixa: Tarefas e responsabilidades

1. Operar máquina registradora;
2. Fazer relatório de caixa;
3. Preencher recibo de depósito bancário;
4. Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

m) Encarregado de Manutenção: Tarefas e responsabilidades

1. Realizar manutenção geral dos equipamentos e do restaurante;
2. Acompanhar a execução de serviços de manutenção pelas empresas prestadoras de serviços;
3. Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.



n) Segurança: Tarefas e responsabilidades:

1. garantir a segurança interna dos visitantes e usuários do restaurante;
2. zelar pela manutenção da ordem e bom funcionamento dos serviços;
3. auxiliar na orientação dos usuários;
4. executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

11.10. A Concessionária é responsável pelo pagamento das remunerações e cumprimento dos demais direitos previdenciários e trabalhistas dos funcionários descritos no item anterior, inexistindo qualquer vínculo desses funcionários com Poder Concedente.

11.11. O quantitativo de funcionários disponíveis deverá ser compatível com o volume, diversidade e complexidade das operações desenvolvidas no âmbito do restaurante.

Dos Sistemas de Fluxos

11.12. A Concessionária deverá elaborar os sistemas de fluxos inerentes ao funcionamento do restaurante a apresentar à Concedente para fins de fiscalização, a saber:

- a) fluxo de entrada dos usuários no refeitório, passando pela bilheteria, pela área de higienização das mãos e pela linha de distribuição;
- b) fluxo da saída dos usuários do refeitório, passando pelo balcão de devolução de bandejas;
- c) fluxo da entrada dos funcionários até a higienização nos vestiários;
- d) fluxo de entrada dos funcionários na área de produção;
- e) fluxo da entrada dos gêneros, passando pela pré-higienização, até o armazenamento;
- f) fluxo de saída dos gêneros, das áreas de pré-preparo até a área de cocção;
- g) fluxo de saída dos gêneros da área de cocção até a distribuição;
- h) fluxo de entrada dos gêneros, passando pela pré-higienização, até o armazenamento;
- i) fluxo de saída dos gêneros das áreas de armazenamento até as áreas de pré-preparo;
- j) fluxo a saída dos gêneros da área de cocção até a distribuição e expedição;
- k) fluxo de retirada das áreas de pré-preparo e higienização de bandejas.

Dos relatórios de prestação do serviço concedido

11.13. Serão elaborados relatórios semanais das refeições fornecidas, designando-se analiticamente a refeições fornecidas aos beneficiários de subvenção social, conforme exigido pela Lei nº 4320/64.

11.14. O acesso da Concedente às instalações será irrestrito, quando se tratar de fiscalização, e supervisionado, com prévio agendamento, quando se tratar do desenvolvimento de outras atividades administrativas.

11.15. As refeições deverão ser fornecidas conforme planejamento que respeitará as orientações nutricionais descritas nesse documento.

As Boas Práticas de Fabricação

DO PESSOAL:

11.16. Todo o pessoal que se relaciona com as atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição dos gêneros será designado como manipuladores de alimento que durante sua rotina de trabalho devem:



- a) utilizar uniforme em cor clara, sapatos fechados e impermeáveis, bem conservados e limpos, e somente nos ambientes do restaurante;
- b) manter as unhas limpas, aparadas e sem esmalte;
- c) não utilizar perfumes e cosméticos com odor;
- d) utilizar cabelos presos e protegidos por rede, touca ou outro acessório aprovado para esse fim;
- e) fazer uso, quando indicado, de luvas, máscaras, aventais limpos e bem conservados;
- f) utilizar equipamentos de proteção individual – EPI necessários e apropriados para as atividades envolvidas;
- g) não praticar atos que possam contaminar os alimentos durante o desempenho de suas atividades, tais como: fumar, falar desnecessariamente, assoviar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro, dentre outros;
- h) lavar as mãos sempre no início e em cada troca de atividades, após o uso de sanitários serem capacitados em boas práticas de manipulação de alimentos;
- i) não utilizar, durante a manipulação, adornos pessoais, como cordões, brincos, piercing, pulseiras, fitas, relógios, alianças, anéis entre outros.

11.17. O restaurante deve dotar os lavabos e demais locais destinados à lavagem e higienização das mãos de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos, coletor de lixo com tampa acionada sem contato manual, cartazes para orientação sobre correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene em locais de fácil visualização.

11.18. Todos visitantes das áreas relacionadas à manipulação de alimentos devem atender os itens exigidos aos manipuladores.

11.19. A Concessionária deverá implementar um programa de capacitação dos manipuladores, como determina legislação específica, mantendo-se os registros de presença e conteúdo do treinamento.

11.20. A aquisição dos alimentos a serem processados no Restaurante Popular poderá ser adquirida de pequenos produtores rurais familiares, individualmente ou via associações, estimulando assim a agricultura familiar e reduzindo custos.

MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES DIVERSOS

11.21. Todas as matérias-primas e ingredientes empregados na produção das refeições devem estar devidamente registrados nos órgãos competentes, federal, estadual ou municipal, salvo os expressamente dispensados de tais registros.

11.22. Os fornecedores de matérias-primas deverão ser qualificados mediante os critérios da administração do RP que devem atender aos dispositivos legais em vigor quanto a obrigatoriedade de registro da origem. Toda matéria prima fornecida deverá permitir a respectiva rastreabilidade.

11.23. Os produtos e insumos devem ser inspecionados no momento da sua entrega, visando o recebimento de produtos com livre trânsito sanitário quanto às exigências de registro, boa qualidade, embalagens íntegras, dentro do prazo de validade, transportadas e conservadas adequadamente conforme as orientações dos fabricantes/fornecedores.

DEPÓSITO DE MATÉRIAS-PRIMAS E INSUMOS

11.24. Os locais destinados a armazenagem dos alimentos à temperatura ambiente ou sob condições especiais de temperatura (congelamento ou refrigeração) devem atender as seguintes condições gerais:

- a) serem mantidos limpos e organizados, livre de pragas e de materiais estranhos a atividade;
- b) não possuírem alimentos desprotegidos, não identificados pela rotulagem original do fabricante e fora do período de validade;



- c) a armazenagem deve ser efetuada permitindo a rotação dos estoques na base do sistema PEPS (primeiro que entra, primeiro a sair), tendo em conta os prazos de validade. Devem ser separados por grupos.
- d) prateleiras, pallets, estrados, raques e demais mobiliários utilizados devem respeitar o critério mínimo de afastamento das paredes de 30 cm, assim como a capacidade de lotação dos mesmos.
- e) os continentes em geral devem ter fechamento e portarem identificação do alimento estocado.
- f) não devem ser utilizadas panelas, baldes, continentes mal conservados e sujos ou outros não apropriados ao contato com alimentos.

11.25. As câmaras de refrigeração devem trabalhar no intervalo de temperatura de 0°C (zero graus celsius) até 5°C (cinco graus celsius).

11.26. A câmara de congelados deve trabalhar a temperatura de -18°C (menos dezoito graus celsius), com tolerância -12°C (menos doze graus celsius).

11.27. Os produtos de limpeza, entre outros produtos químicos utilizados na higienização e manutenção do RP, devem ser estocados em local específico para esta finalidade, evitando-se riscos de contaminações.

DO PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS

11.28. A Empresa deverá adotar medidas que visem à prevenção da contaminação cruzada, tomando às devidas precauções com o tempo de manipulação dos alimentos com o objetivo de evitar a multiplicação microbiana:

- a) o tempo de manipulação de produtos perecíveis, em temperatura ambiente, não deverá exceder a 30 min. (trinta minutos) por lote e a 2h (duas horas) em área climatizada entre 12°C (doze graus celsius) e 18°C (dezoito graus celsius);
- b) as embalagens impermeáveis dos produtos devem ser lavadas com água potável antes de serem abertas;
- c) a concessionária deverá estabelecer e implementar medidas adequadas objetivando garantir, quando aplicável, que os alimentos a serem consumidos crus sejam submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial;
- d) a concessionária deverá estabelecer e implementar medidas adequadas para que os produtos utilizados na higienização dos alimentos sejam regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar presença de resíduos no alimento preparado;
- e) não oferecer para consumo ovos crus e alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus.

DO PREPARO DOS ALIMENTOS

11.29. A manipulação dos alimentos deve ser realizada de forma a não introduzir perigos para a saúde e eliminar ou reduzir para níveis seguros, eventuais contaminantes biológicos existentes através de:

- a) medidas que minimizem o risco de contaminação cruzada durante a preparação dos alimentos, evitando o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo;
- b) adequada higiene das mãos dos funcionários antes de manusear alimentos preparados e a cada troca de atividade;
- c) exposição mínima dos perecíveis à temperatura ambiente a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
- d) correto acondicionamento e identificação das matérias-primas e ingredientes que não forem utilizados em sua totalidade, com etiquetas com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
- e) adequada limpeza das embalagens primárias dos produtos, minimizando o risco de contaminação antes de iniciar a preparação dos alimentos;
- f) acompanhamento do binômio tempo e temperatura nos tratamentos térmicos, garantido o limite mínimo de 70°C (setenta graus celsius) a atingir no centro geométrico dos alimentos, quando submetidos a processo de cocção;



g) estabelecer e implementar medidas adequadas objetivando garantir que após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados sejam mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação à quente, garantir que os alimentos sejam submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus celsius) por, no máximo, seis horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, garantir que os alimentos sejam previamente submetidos ao processo de resfriamento;

h) estabelecer e implantar medidas adequadas objetivando efetuar o processo de resfriamento do alimento preparado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperatura que não favoreça a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus celsius) a 10°C (dez graus celsius) em até duas horas e, em seguida, o mesmo deve ser conservado sobre refrigeração à temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus celsius) ou congelados à temperaturas iguais ou inferiores a -18°C (dezoito graus celsius negativos).

DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

11.30. Todos os ambientes, instalações físicas, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em adequadas condições higiênico-sanitárias em conformidade com a legislação específica.

11.31. As caixas de gordura e ralos sifonados devem ser periodicamente limpos de modo que não gerar mau cheiro ou configure atrativo à pragas.

11.32. As áreas de preparação dos alimentos devem ser higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término da jornada de trabalho. Durante a higienização devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada pelos produtos utilizados.

11.33. Os produtos utilizados para higienização de instalações, equipamentos, utensílios, produtos alimentícios e higiene pessoal devem ser regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

11.34. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

11.35. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

11.36. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

11.37. A empresa deverá estabelecer um plano de higienização das diversas instalações, equipamentos e utensílios do restaurante, fixando a periodicidade, os procedimentos, os produtos e suas concentrações.

CONSERVAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS (MESAS CADEIRAS, ARMÁRIOS, VITRINAS E OUTROS)

11.38. Todos os equipamentos, utensílio e móveis, devem ser mantidos em bom estado de conservação e quando exigido por regulamentação específica possuir plano de manutenção periódica programada e seus respectivos registros auditáveis.

11.39. As superfícies que entram em contato com alimentos devem estar em boas condições de conservação, ou seja, livre e rugosidades, frestas, amassaduras, corrosões, oxidações, rupturas e outras imperfeições que possam comprometer a segurança e as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.



DA ILUMINAÇÃO

11.40. A iluminação deve ter intensidade adequada à natureza das operações. Não deve alterar as cores ou características sensoriais dos alimentos. Deve ser uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras ou cantos escuros.

11.41. Nas áreas de preparação de alimentos, as luminárias devem estar providas de dispositivos de proteção contra explosão, quebras e quedas acidentais.

DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

11.42. *A Concessionária deverá manter os alimentos servidos sob controle de temperatura e tempo de exposição com objetivo de se evitar a multiplicação microbiana.*

a) Alimentos conservados a quente recomenda-se a temperatura mínima de 65°C (sessenta e cinco graus celsius) ou mais, por no máximo de 12 h (doze horas), ou a 60°C (sessenta graus celsius) por, no máximo, 6 h (seis horas) ou abaixo de 60°C (sessenta graus celsius) por, no máximo, por 1 h (uma hora). Os alimentos que ultrapassarem os prazos estipulados devem ser desprezados.

b) Alimentos frios devem ser distribuídos no máximo a 10°C por até 4 horas. Quando a temperatura estiver entre 10°C e 21°C, só podem permanecer na distribuição por 2 horas. Alimentos frios que ultrapassarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

DO MANEJO DE RESÍDUOS

11.43. O lixo descartado na cozinha deve ser recolhido diariamente, quantas vezes forem necessárias, e armazenado até a coleta em um local externo, protegido e isolado das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, para se evitar focos de contaminação, mau cheiro e a atração de pragas.

11.44. A empresa deve dispor de lixeiras com capacidade suficiente para armazenar seus resíduos até seu destino final. Todas as lixeiras devem ser mantidas higienizadas, estar em boas condições de uso e possuir tampas com sistema de abertura sem a utilização das mãos.

DO CONTROLE DE PRAGAS

11.45. O restaurante deve ser mantido livre de pragas, desenvolvendo ações eficazes e contínuas de controle e combate em seus setores, atendendo aos quesitos tecnicamente recomendados na prevenção de roedores, baratas, moscas e de animais sinantrópicos, como pombos e outras aves.

11.46. Entende-se por quesitos tecnicamente recomendados para a prevenção de pragas no restaurante popular, dentre outros:

- a) manutenção da organização e higiene dos ambientes;
- b) manter o lixo em continentes fechados;
- c) não acumular materiais em desuso que configurem abrigo ou fonte de alimento;
- d) manter os ambientes fechados ou protegidos por telas e sistemas eficazes contra insetos alados além de vedante de portas.

11.47. O restaurante deverá manter contrato com de firma especializada para o emprego e execução do controle químico de pragas, devidamente licenciada pelo órgão de vigilância sanitárias competente, em conformidade com a legislação específica.



DO AUTO-CONTROLE DOS PROCEDIMENTOS

11.48. A Concessionária deverá desenvolver plano de autocontrole dos fatores que interferem na segurança dos alimentos, prevendo ações corretivas quando da constatação de não conformidades, riscos de contaminações e perda da qualidade.

O autocontrole deverá ser formalizado através de registros auditáveis como manual de boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados, como exigido em legislação específica.

11.49. Toda documentação e registros deverão ser arquivados e disponibilizados à Secretaria de Agropecuária e aos órgãos de fiscalização.

DA COLETA DE AMOSTRAS DAS PREPARAÇÕES

11.50. Coletar e guardar, conforme técnica apropriada, amostras de todos componentes do cardápio oferecido no dia, 1/3 (um terço) do tempo antes do término da distribuição, com o objetivo de esclarecimento no caso de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo.

11.51. Na coleta de amostras deve-se:

- a) coletar, no mínimo, 100g (cem gramas) de amostra de cada preparação e identificar com etiquetas;
- b) conservar as amostras a 4°C (quatro graus celsius), ou menos, ou sob congelamento a -18°C (menos dezoito graus celsius),
- c) líquidos colher, no mínimo, 100ml (cem mililitros) e armazená-los por 72 h (setenta e duas horas) sob refrigeração até 4°C (quatro graus celsius).

DA POTABILIDADE DA ÁGUA

11.52. A fim de se manter a segurança e a qualidade dos alimentos a potabilidade da água do restaurante deverá ser monitorada através de laudos laboratoriais que atestem semestralmente a sua boa qualidade.

11.53. O gelo utilizado no restaurante, fabricado ou adquirido, deverá originário de água potável e estocado em condições higiênicas. No caso de aquisição do gelo, este deverá ser originado de firma devidamente registrada que realize o auto controle da qualidade através de documentação e laudos auditáveis.

11.54. Os reservatórios de água dever ser limpos, conservados e fechados, sendo higienizados a cada 6 meses.

DO CONTROLE DE QUALIDADE DE ÓLEOS PARA FRITURAS

11.55. Deve ser estabelecido o controle do tratamento térmico dos óleos para frituras, com objetivo de evitar temperaturas superiores a 180°C, ou uso de óleos com características alteradas de cor, odor, ou com formação intensa de espuma e fumaça.

DO CONTROLE DAS TEMPERATURAS

11.56. O tratamento térmico, ou seja, o aquecimento ou o resfriamento dos alimentos e suas matérias-primas, através dos equipamentos de cocção, conservação e distribuição deve ser monitorado no autocontrole e registrados em formulários pela Concessionária.

DO CONTROLE DA HIGIENE

11.57. Os manipuladores de alimentos devem ser monitorados quanto aos hábitos de higiene pessoal, adequação dos uniformes e equipamentos de proteção individual, presença de adornos, correto uso de touca,



mascara e luvas, sintomas de enfermidades, periodicidade dos exames de saúde entre outros indicados ou previstos em regulamentação específica.

11.58. Os diversos ambientes, equipamentos e utensílios dever ser monitorados quando a higiene.

Das Condições De Utilização Das Instalações, Mobiliários E Equipamentos

11.59. A **Concessionária** deverá se responsabilizar pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, destinados à operacionalização das atividades, inclusive com reposição de peças e deverá manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes. A execução deverá ser realizada por pessoal qualificado e treinado para operar os equipamentos.

11.60. Com o termo final ordinário ou extraordinário da concessão, a Concessionária deverá devolver os espaços e equipamentos cedidos em perfeitas condições.

11.61. Qualquer alteração nas instalações disponibilizadas pela Concedente somente poderão ser realizadas mediante autorização prévia e por escrito desta. As benfeitorias voluntárias, úteis e necessárias só poderão ser realizadas mediante autorização dos órgãos responsáveis pela fiscalização, passando a ser propriedade da Concedente, sem direito a qualquer indenização, incorporando-se ao patrimônio público.

11.62. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONTRATANTE, sobre a utilização das dependências a serem usadas para o objeto desta licitação e horários estipulados.

11.63. Os serviços deverão ser executados diretamente pela Concessionária, sendo vedado ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área cedida, local destinado a prestação de serviço, objeto da concessão, bem como, utilizá-la para fim diverso do previsto.

11.64. Para ligações telefônicas externas/internas e interurbanas, a concessionária deverá providenciar, por sua conta, instalação/desinstalação de uma linha telefônica;

11.65. Despesas de água e energia elétrica, taxas, impostos e/ou contribuições do espaço cedido correrão por conta da Concessionária.

11.66. A **Concessionária** deverá se responsabilizar pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos cedidos para a **Concedente**, inclusive com reposição de peças.

11.67. A manutenção preventiva e corretiva das instalações cedidas (banheiros, luminárias, paredes, etc.) correrá por conta da Concedente. Caso seja necessário, qualquer manutenção deverá ter autorização expressa da Concedente.

11.68. A Concessionária deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, que será consumido, no atendimento do objeto da concessão.

11.69. A Concessionária será responsável pela disponibilização de todos os equipamentos e mobiliários necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto da concessão.

11.70. A Concessionária deverá fornecer todo o material descartável, bem como reposição do material para galheteiros (sal, pimenta em vidro de 150 ml, farinha, palito) e produtos para temperar saladas (vinagre, azeite, óleo, etc.) necessários à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Administração, amostras:

- Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300ml (polipropileno);
- Papel higiênico, branco, rolo com 30 metros ou rolo com 300 metros;
- Guardanapo, branco, celulose, tamanho 14x14;
- Papel toalha branco para banheiros;



11.71. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

11.72. A Concessionária deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres, conchas.

11.73. Quando as baixas ocorrerem, a Concessionária deverá providenciar a reposição de todo o material cedido, de modo que o atendimento não fique prejudicado. Ao final ordinário ou extraordinário da concessão, haverá a conferência dos materiais, sendo certo de que os mesmos deverão estar presentes na mesma quantidade e em qualidade igual ou superior.

11.74. A Concessionária assinará no ato da entrada nos Restaurantes um termo contendo todos os equipamentos, mobiliário e utensílios fornecidos, para conferência durante o período contratado e para controle ao término do contrato.

Limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos e higienização pessoal

11.75. É de responsabilidade da Concessionária a execução, supervisão, treinamento de pessoal para a limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e higienização pessoal.

11.76. É de responsabilidade da Concessionária a aquisição dos produtos de limpeza como: detergente e secante para máquina de lavar bandeja, álcool etílico hidratado teor 70%, detergente líquido neutro para limpeza de utensílios, pano de limpeza 75% ryon, sabonete líquido para anti-sepsia das mãos, sabonete líquido perfumado (uso banheiro), saco plástico para lixo 240 litros preto, touca e luvas descartáveis. O fornecimento de papel higiênico, toalhas descartáveis e demais produtos de higiene nos banheiros para os usuários e empregados da Concessionária serão de sua responsabilidade.

11.77. A Concessionária deverá fornecer panos de copa e cozinha, esfregões, utensílios e o material utilizado pelo setor (vassoura, rodo, pano alvejado e pano cru).

12. Planejamento de cardápios

12.1. As refeições deverão ser programadas com a observância de todas as normas referentes à alimentação, especificamente, quanto a sua quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando, ainda, aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes.

12.2. O prato principal deve conter, no mínimo e necessariamente:

- a) prato principal (preparação protéica): carne, peixe, ave ou ovo;
- b) acompanhamento (arroz e feijão);
- c) guarnição (massas, farofas, suflês, verduras, legumes refogados ou outros);
- d) dois tipos de salada, sendo uma crua e outra cozida;
- e) sobremesa (doce ou fruta da época)
- f) bebida (suco ou refresco)

12.3. Os citados pratos protéicos deverão ser oferecidos durante todo o período de almoço, não podendo ser substituído por outra preparação, salvo em casos excepcionais e com a devida autorização da Nutricionista do Município.

12.4. As sobremesas serão frutas tropicais da época, na porção de uma unidade ou 100 g (cem gramas) de parte comestível ou doces de corte ou embalados individualmente de 20 g (vinte gramas) ou embalagem descartável de 50 g (cinquenta gramas)

12.5. As bebidas deverão ser oferecidas em copo descartável volume de 200 ml.



12.6. Os quantitativos *per capita* (individuais) das preparações deverão respeitar as gramaturas e frequência conforme tabela seguinte:

Tabela 1: Gramaturas mínimas das preparações

Prato Principal			
Tipo / Classificação		Per Capta/Gramatura Pós Cocção	Frequência
Carnes Bovinas	Acém	120 g	4 Vezes/Mês
	Carne Bovina Com Osso	120 g	2 Vezes/Mês
	Músculo	140 g	3 Vezes/Mês
Aves	Coxa E Sobrecoxa De Frango	180 g	3 Vezes/Mês
	Peito De Frango	130 g	1 Vez/Mês
Peixe	Merluza	130 g	1 Vez/Mês
	Peixe Posta	150 g	1 Vez/Mês
Vísceras	Fígado Bovino	130 g	1 Vez/Mês
	Dobradinha	150 g	1 Vez/Mês
Suíno	Lombo	150 g	1 Vez/Mês
Feijoada	Lombo Suíno	200 g	2 Vezes/Mês
	Carne Seca		
	Lingüiça		
	Rabo Suíno Salgado		
	Orelha Suína Salgada		
	Costela Suína Salgada		

SALADAS		
VEGETAIS TIPO A	80 g	6 VEZES/MÊS
VEGETAIS TIPO B	100 g	10 VEZES/MÊS
VEGETAIS TIPO C	120 g	8 VEZES/MÊS
MACARRÃO	100 g	4 VEZES/MÊS
LEGUMINOSAS	100 g	6 VEZES/MÊS
CONSERVAS	80 g	2 VEZES/MÊS
FRIOS	80 g	1 VEZES/MÊS
ARROZ		
SIMPLES	100 g	19 VEZES/MÊS
COMPOSTO	100 g	2 VEZES/MÊS
FEIJÃO		



MULATINHO / CARIOCA	60 g	5 VEZES/MÊS
PRETO	60 g	14 VEZES/MÊS
GUARNIÇÕES		
LASANHA	250 g	1 VEZES/MÊS
FAROFAS	80 g	2 VEZES/MÊS
MACARRÃO ESPAGUETE	250 g	4 VEZES/MÊS
POLENTA/ANGU	100 g	4 VEZES/MÊS
VEGETAL DO TIPO A	80 g	4 VEZES/MÊS
VEGETAL DO TIPO B	100 g	2 VEZES/MÊS
VEGETAL DO TIPO C	120 g	4 VEZES/MÊS
SOBREMESAS		
FRUTAS TROPICAL DA ÉPOCA	1 unid ou 100 g	2 VEZES/SEMANA
DOCES	PASTA/COMPOTA – 50 g (em copo descartável) INDIVIDUAL – 20 g RAPADURA, COCADA OU DOCE DE CORTE - 20G	3 VEZES/SEMANA
SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO	200 ml	21 VEZES/MÊS

13. Dos direitos dos usuários:

Aplicam-se as normas comuns ao Direito do consumidor, bem como demais normas de direito público inerentes à matéria.

14. Recurso Orçamentário e Previsão Financeira

A despesa com o objeto em questão correrá à conta das dotações relacionadas abaixo, e saldo disponível na dotação para o exercício de 2018 a 2021, mediante a devida previsão financeira.

* **dotação orçamentária 08.306.0006.2263.0000, fonte de recurso 010060000, natureza da despesa 3.3.90.32.05 (UG 112115 – FUMAS).**

* **dotação orçamentária 04.122.0007.2004.0000, fonte de recurso 010060000, natureza da despesa 3.3.60.45. (UG 151100 – SAA).**

15. Do Pagamento

15.1. Os pagamentos serão efetuados em até 30(trinta) dias corridos, após a liberação da Nota Fiscal pelo setor competente, efetuado pelo DEIN/SAA, creditado em favor da concessionária, através de ordem bancária contra a entidade bancária indicada na proposta (conforme modelo descrito abaixo), em que deverá ser efetivado o crédito, o qual ocorrerá posteriormente à data de apresentação da competente nota fiscal



eletrônica/fatura, junto ao Departamento de Abastecimento e, em anexo a esta, o atestado de fiscalização emitido por servidor lotado no Departamento de Abastecimento, responsável pela fiscalização do objeto:

BANCO: _____

AGÊNCIA: _____

CONTA CORRENTE: _____

LOCALIDADE: _____

15.2. As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

15.3. Para efeito de cada pagamento a nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada da autorização de uso da nota fiscal eletrônica.

15.4. A Secretaria de Agropecuária e Abastecimento poderá descontar do pagamento importâncias que, a qualquer título, lhes sejam devidas pela concessionária.

15.5. Os documentos de cobrança deverão ser corretamente emitidos e no caso de incorreções serão devolvidos, e o prazo para o pagamento contar-se-á da data de reapresentação da nota fiscal eletrônica/fatura.

15.6. O tipo de retenção na liquidação e pagamento da despesa será de 2% do valor, referente ao subsídio do custo das refeições fornecidas pelos Restaurantes Populares de Juiz de Fora Yedda Duarte Gomes e Zona Norte, de acordo com a Lei nº 12691/2012. Não serão descontados os seguintes impostos: IRRF – PJ, IRRF – PF, INSS, ISS.



ANEXO A – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Relação de equipamentos disponibilizados à concessionária

1) EQUIPAMENTOS PESADOS

1.1. MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS: Quantidade: 1

Capacidade Mecânica: 100 gavetas/hora. Cada gaveta acomoda até 18 pratos rasos ou fundos, ou 24 pires, ou 18 pratos de sobremesa ou até 9 bandejas, ou 150 talheres diversos ou 25 xícaras, ou 25 copos, ou vários pequenos utensílios como molheiras e cumbucas.

Tanque de lavagem: 70 litros.

CARACTERÍSTICAS:

- Funcionamento: da direita para a esquerda ou da esquerda para a direita (reversível no campo).
- Possui cesto coletor de resíduos na lavagem.
- Equipada com dispositivo que interrompe o ciclo, caso a porta seja aberta durante a operação.
- Equipada com controladores de nível e de temperatura.

· Motores:

Lavagem: 1,5 cv. Transportador: 0,25 cv.

Moto-bomba de enxágue: 0,25 cv

· Temperatura: Lavagem – 55°C a 65°C e Enxágue – 80°C a 90°C

· Aquecimento da lavagem: 6kW

· Aquecimento de enxágue: 23,5 Kw

· Consumos: Água: 270 litros / hora.

Elétrico: 26,7 Kw / hora.

Capacidade do tanque de:

Lavagem: 70 litros

Enxágue: 14 litros

Pressão de água (bar): 1,5 a 4,0

· Alimentação: 220V/60Hz/3 ou 380V/60Hz/3

· Comandos: 220V monofásico.

DIMENSÕES APROXIMADAS (mm)

Altura útil da câmara: 40cm

Altura: 159,5cm

Altura com a porta aberta: 2.025

Peso Líquido: 210 kg

Largura: 115cm

Peso Bruto: 230 kg

Profundidade: 700. Acompanha:

- 06 gavetas para pratos ou bandejas.
- 06 gavetas para talheres, copos, xícaras e/ou louças especiais.
- 02 mesas auxiliares lisas para entrada e saída das gavetas da máquina de lavar, medindo 115x65x85cm.

1.2. GUICHÊ: Quantidade: 1

Medindo 300x40x60cm, com 02 planos. Construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 nº 18, com acabamento escovado.

1.3. LINHA DE DISTRIBUIÇÃO

a) PORTA-BANDEJA, PRATOS E TALHERES: Quantidade 2

Medindo 75x70x150cm, com 03 recipientes GN 1/3-65 para colocação de talheres.

Totalmente construído em chapa de aço inox Aisi 304 com acabamento escovado.



Pés em tubos de polipropileno usinado com sapatas de nivelamento. Plano inferior reforçado para apoio das bandejas ou pratos, plano superior, para colocação dos talheres, sustentado por montantes em tubo inox f 38mm.

b) MODULO AQUECIDO PARA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS: Quantidade: 2

Medindo 150x(70+30+)x(85+45)cm.

Construção em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 com acabamento escovado.

Tampo superior com capacidade para receber 04 recipientes GN 1/1-200 (não inclusos).

Banho-maria com aquecimento elétrico através de resistência de imersão blindada controlada por termostato automático de temperatura, lâmpada sinalizadora de funcionamento, dreno e entrada d'água.

Corrediça para bandejas, em toda extensão.

Prateleira superior em vidro, anteparo higiênico em vidro, montantes de tubos de aço inox 25mm. Gabinete inferior neutro em chapa de aço inox.

Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno.

c) MODULO REFRIGERADO PARA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS: Quantidade: 2

Medindo 120x(70+30)x(85+45)cm.

Construção em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 com acabamento escovado.

Tampo superior com capacidade para receber 03 recipientes GN 1/1-100 (não inclusos).

Pista fria isolada termicamente através de poliuretano injetado. Sistema de refrigeração utiliza gás ecológico, serpentina de cobre e unidade hermética de 220volts bifásico, acoplada a pista fria. Termostato mecânico para manter a temperatura, chave liga desliga para operação e dreno para o condensado da pista.

Corrediça para bandejas, em toda extensão.

Prateleira superior em vidro, anteparo higiênico em vidro, montantes de tubos de aço inox 25mm. Gabinete inferior neutro em chapa de aço inox.

Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno.

d) PASS-THROUGH AQUECIDO: Quantidade: 2

Medindo 145x89x200cm, resistência de aço inox com 4,5 kw/h, 220 Volts, bifásico, 04 portas, sendo 02 de cada lado. Volume interno 1.260 litros.

Revestimento externo em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado e interno em alumínio stucco. Isolamento em poliuretano injetado. Termostato digital para controle de temperatura com chave e lâmpada piloto para controle visual. Reservatório de água para umidificação do gabinete, construído em chapa de aço inox e tela do mesmo material.

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. Porta com 18 pares de cantoneiras internas, com capacidade para 02 GN's 1/1, por plano. Pés em tubos de polipropileno, providos de sapatas reguláveis.

OBS.: Recipientes GN's não inclusos.

e) CONJUNTO INDUSTRIAL COM REFRIGERAÇÃO TIPO PASS-THROUGH: Quantidade: 2

Medindo 145x89x200cm, com 04 portas, sendo 02 de cada lado. Volume interno 1.260 litros.

Sistema de refrigeração com compressor hermético 1/2 HP, 220 Volts, bifásico, 60Hz.

Temperatura de trabalho 2°C à 5°C. Gás 134-A isento de CFC e inofensivo ao meio ambiente. Sistema exclusivo de evaporador com ar forçado. Termostato com controle digital da temperatura e chave com lâmpada piloto. Revestimento externo em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado e interno em alumínio stucco. Isolamento em poliuretano injetado.

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. Porta com 18 pares de cantoneiras internas, com capacidade para 02 GN's 1/1, por plano. Pés em tubos de polipropileno, providos de sapatas reguláveis.

OBS.: Recipientes GN's não inclusos.

f) TRANSPORTADOR PARA BANDEJAS/PRATOS: Quantidade: 4



Construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Montado sobre 04 rodízios giratórios de 4" diâmetro, revestidos de borracha termoplástica, sendo 02 com freios.

g) CONJUNTO INDUSTRIAL COM REFRIGERAÇÃO VERTICAL: Quantidade: 1

Medindo 145x81x200cm, com 04 portas refrigeradas. Volume interno 1.260 litros. Sistema de refrigeração com compressor hermético 1/2 HP, 220 Volts, bifásico, 60Hz.

Temperatura de trabalho 2°C à 5°C. Gás R 134-A isento de CFC e inofensivo ao meio ambiente. Sistema exclusivo de evaporador com ar forçado. Termostato com controle digital da temperatura e chave com lâmpada piloto. Construção externa em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Câmara interna em alumínio stucco. Isolamento isotérmico em poliuretano injetado.

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. Prateleiras internas com regulagem de altura e acabamento niquelado. Pés em tubos de polipropileno, providos de sapatas reguláveis.

h) CONJUNTO INDUSTRIAL COM REFRIGERAÇÃO VERTICAL TIPO FREEZER: Quantidade: 2

Medindo 75x81x200cm, com 02 portas. Volume interno 590 litros. Sistema de refrigeração com compressor hermético 1/2 HP, 220 Volts, bifásico, 60Hz.

Temperatura de trabalho -18°C. Gás R 404-A isento de CFC e inofensivo ao meio ambiente. Sistema exclusivo de evaporador com ar forçado. Termostato com controle digital da temperatura e chave com lâmpada piloto, com sistema de degelo automático. Construção externa em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado.

Câmara interna em alumínio stucco. Isolamento isotérmico em poliuretano injetado.

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. Prateleiras internas com regulagem de altura e acabamento niquelado. Pés em tubos de polipropileno, providos de sapatas reguláveis.

i) PRATELEIRA ELEVADA: Quantidade: 2

Medindo 140x30cm.

Construída em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 nº 18, com acabamento escovado. Fixada à parede por suporte tipo mão-francesa, em perfil inox de 32x15.

1.4. MESAS AUXILIARES EM AÇO INOX

a) MESA AUXILIAR: Quantidade: 8

Medindo 220x70x85cm, tampo liso com bordas retas e prateleira inferior inox.

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.

b) MESA AUXILIAR: Quantidade: 1

Medindo 200x70x85cm, tampo liso com bordas retas. Sem prateleira inferior.

Tampo superior construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 nº 18, com acabamento escovado e 02 furos para detritos.

Espelho com 10cm de altura junto à parede. Pés em tubos inox de 38mm de diâmetro reforçados, providos de sapatas de nivelamento em polipropileno.

c) TANQUE DUPLO: Quantidade: 6

Medindo 170x70x85cm, com 02 cubas de 80x63x40cm, construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Espelho com 10cm de altura junto à parede.

Estrutura em tubo de aço inox de 38mm diâmetro, providos de sapatas de nivelamento.

Cuba com cantos arredondados construídos com amplos raios de curvatura e acabamento polido. Saída para válvula tipo americana de 3.1/2".



d) MESA AUXILIAR: Quantidade: 2

Medindo 180x70x85cm, tampo liso com bordas retas e prateleira inferior inox.

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.

e) MESA AUXILIAR: Quantidade: 2

Medindo 280x70x85cm, tampo liso com bordas retas e prateleira inferior inox.

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.

f) MESA PARA SELEÇÃO DE CEREAIS: Quantidade: 1

Medindo 280x70x85cm.

Construída em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com bordas de 5cm em todas as laterais e 02 guias para saída de cereais. Pés em tubo inox 38mm diâmetro, providos de sapatas de nivelamento. Um furo de 25cm de diâmetro para detritos.

g) MESA AUXILIAR: Quantidade: 4

Medindo 120x70x85cm, tampo liso com bordas retas e prateleira inferior inox.

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 04 rodízios multidirecionais, sendo 02 com freios.

h) MESA DE CORTE: Quantidade: 1

Medindo 200x65x85cm.

Com tampo superior em polietileno branco de 20mm de espessura. Espelho com 10cm de altura junto à parede. Pés em tubo de aço inox 38mm diâmetro, providos de sapatas de nivelamento, sem prateleira inferior.

i) TANQUE SIMPLES: Quantidade: 1

Medindo 70x60x85cm, com 01 cuba de 60x53x30cm, construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Espelho com 10cm de altura junto à parede.

Estrutura em tubo de aço inox de 38mm diâmetro, providos de sapatas de nivelamento. Cuba com cantos arredondados construídos com amplos raios de curvatura e acabamento polido. Saída para válvula tipo americana de 3.1/2".

1.5. ESTANTE INOX

a) ESTANTE GRADEADA: Quantidade: 1

Medindo 140x50x180cm, com 04 planos.

Construção em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Estrutura reforçada em perfil "L" de aço inox 4x4cm. Planos em perfil "U" de aço inox. Pés providos de sapatas reguláveis em polipropileno.

b) ESTANTE GRADEADA: Quantidade: 4

Medindo 120x50x160cm, com 04 planos.

Construção em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado.

Estrutura reforçada em perfil "L" de aço inox 4x4cm. Planos em perfil "U" de aço inox. Pés providos de sapatas reguláveis em polipropileno.

c) ESTANTE LISA: Quantidade: 6

Medindo 115x50x180cm, com 05 planos.

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.



- d) ESTANTE LISA: Quantidade: 2
Medindo 90x50x180cm, com 05 planos.
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.
- e) TRANSPORTADOR PARA DETRITOS: Quantidade: 3
Com pedal, capacidade 80litros, medindo 45x68cm (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.
- f) TRANSPORTADOR PARA DETRITOS: Quantidade: 3
Capacidade 80litros, medindo 45x68cm (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.
- g) TRANSPORTADOR PARA CARNE: Quantidade: 2
Capacidade 280 litros, dimensões internas 80x60x60cm.
Construção em aço inox Aisi 304 de 1,59mm, acabamento escovado, recipiente com cantos arredondados de fácil higienização, 04 rodízios giratórios diâmetro de 5" revestidos de borracha, sendo 02 com freio.
- h) TRANSPORTADOR PARA LAVAR CEREAIS: Quantidade: 2
Capacidade 90 litros, dimensões 74x47x70cm.
Recipiente basculante com cantos arredondados. Construção em aço inox Aisi 304 de 1,59mm, com acabamento escovado. Estrutura em tubo inox diâmetro 25mm. Quatro rodízios giratórios diâmetro de 4" revestidos de borracha termoplástica, sendo 02 com freio. Alças fixadas por solda ao recipiente, chapa inox perfurada para escoar água.
- i) TRANSPORTADOR AUXILIAR: Quantidade: 1
Com 02 planos, medindo 55x90x75cm.
Construção em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Planos com borda em todo o perímetro de 5cm.
Estrutura em tubos aço inox diâmetro 25mm. Quatro rodízios multidirecionais, diâmetro de 4", revestidos de borracha termoplástica, sendo 02 com freio.
- j) TRANSPORTADOR PLATAFORMA: Quantidade: 3
Capacidade 400Kg, dimensões da plataforma 90x60cm.
Construção em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 de 1,27mm, com acabamento escovado. Chassi reforçado. Montante em tubo inox 1" com 100cm de altura.
Estrutura em tubos aço inox diâmetro 25mm. Quatro rodízios giratórios diâmetro de 5" revestidos de borracha termoplástica, sendo 02 com freio.

1.6. CALDEIRÃO CILÍNDRICO A GÁS TAMPA AUTOCLAVADA: Quantidade: 4

Medindo 140x90cm (diâmetro x altura), capacidade 500 litros, consumo 4,2Kg/GLP/h ou 4,90m³/GN/h.
Aquecimento gás GLP ou Gás Natural, com auto geração de vapor. Corpo construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304L com 3mm de espessura, de formato cilíndrico, com amplos raios de curvatura entre o fundo e a lateral. Isolamento isotérmico em lã de rocha (atóxico) fixado por tela inox (baixa retenção e transmissão de calor para a parte externa).
Câmara de vapor em aço carbono tipo SAC 300 com 5mm de espessura. A câmara de vapor é provida de registros para abastecimento de água e verificação de nível, manômetro e válvula de segurança e desaeração. Possui ainda um selo mecânico (exclusivo) como segunda segurança.
Queimadores em tubos de aço inox multiperfurados, providos de chama piloto e acendedor Piesoeletric.



Tampa com fecho hermético com grifos em aço inox, com rosca de 3/4" diâmetro. Vedação com guarnição elastômero de grande durabilidade e atóxico. Registro de escoamento tipo fecho rápido de f 1 1/2", construído em latão cromado com sistema de vedação por esfera polida e anéis de teflon, de fácil manuseio e higienização. Pés tubulares, com altura regulável. Pressão de trabalho: 1,0 Kg/cm².

1.7. CALDEIRÃO CILÍNDRICO A GÁS TAMPA AMERICANA: Quantidade: 2

Medindo 115x90cm (diâmetro x altura), capacidade 300 litros, consumo 3Kg/GLP/h ou 3,50m³/GN/h. Aquecimento gás GLP ou Gás Natural, com auto geração de vapor. Corpo construído em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304L com 3mm de espessura, de formato cilíndrico, com amplos raios de curvatura entre o fundo e a lateral. Isolamento isotérmico em lã de rocha (atóxico) fixado por tela inox (baixa retenção e transmissão de calor para a parte externa).

Câmara de vapor em aço carbono tipo SAC 300 com 5mm de espessura.

A câmara de vapor é provida de registros para abastecimento de água e verificação de nível, manômetro e válvula de segurança e desaeração. Possui ainda um selo mecânico (exclusivo) como segunda segurança.

Registro de escoamento tipo fecho rápido de f 1 1/2", construído em latão cromado com sistema de vedação por esfera polida e anéis de teflon, de fácil manuseio e higienização. Queimadores em tubos de aço inox multiperfurados, providos de chama piloto e acendedor Piesoeletric.

Tampa construída em aço inox, equipada com amortecedor que facilita a abertura da mesma com segurança. Pés tubulares, com altura regulável.

1.8. CHAPA BIFETEIRA A GÁS: Quantidade: 2

Medindo 100x70x85cm, consumo 2,4 Kg/GLP/h ou 6,20 m³ GN/h. Produção 260 bifes/h.

Construção em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Estrutura inferior tipo gabinete. Chapa de cocção construída em aço carbono estrutural de 12mm de espessura, provida de aletas para maior retenção de calor. Calha rebaixada para contenção e recolhimento de gordura. Painel de comando em aço inox com registro de gás, tipo industrial, reforçado, cromado, manipulador em baquelite de formato anatômico e fácil regulagem da chama. Queimadores especialmente projetados em tubos de aço inox de grande eficiência e durabilidade. Pés em tubos de polipropileno, providos de sapatas reguláveis.

1.9. FRIGIDEIRA BASCULANTE À GÁS: Quantidade: 2

Capacidade 100 litros, consumo 1,8Kg/GLP/h ou 2,10m³ GN/h. Dimensões externas 100x90x85cm e internas 60x68x24,5cm.

Corpo em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, acabamento escovado. Estrutura em perfil de aço carbono reforçado. Sistema basculante acionado por volante de baquelite e eixo com rolamentos blindados. Tampa superior inox com abertura radial e sistema amortecedor. Recipiente basculante, com cantos arredondados, fundo em chapa de aço carbono laminado de 3/8", laterais em chapa inox de 1,98mm, bico vazador inox. Isolamento térmico em lã de rocha. Pés tubulares em polipropileno, providos de sapatas reguláveis. Aquecimento a gás, queimadores tubulares multiperfurados. Registro de gás, tipo industrial, reforçado, cromado, com manipulador em baquelite de formato anatômico, oferecendo grande durabilidade e facilidade na regulagem da chama.

1.10. FOGÃO INDUSTRIAL INOX SEM FORNO: Quantidade: 1

Medindo 210x110x85cm, com 08 queimadores duplos em ferro fundido com 23cm de diâmetro, consumo 600gr/GLP/h (cada). Grelha 40x40cm.

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", medindo 10x3cm. Sapatas reguláveis em polipropileno. Grelhas em ferro fundido permitindo total aproveitamento da chama. Bandejas em aço inox, sob os queimadores para recolhimento de resíduos. Painel de comando em aço inox, liga 18.8, padrão Aisi 304. Registro de gás, tipo industrial, reforçado, cromado, com manipulador em baquelite de formato anatômico e fácil regulagem da chama.



1.11. FORNO COMBINADO ELÉTRICO DIGITAL: Quantidade: 2

Construção em aço inox obedecendo aos mais rígidos controles de segurança, desempenho e durabilidade. Cozinhar neste forno significa realçar o sabor, reter vitaminas e nutrientes, manter a cor natural do alimento, com economia, rapidez e muita qualidade. Controle de tempo e temperatura através de componentes eletrônicos de última geração, com mostrador digital. Regulagem precisa e de fácil operação.

Capacidade y 20 GN 1/1-65

Distância entre prateleiras y 7cm

Dimensões y 93x(76+8)x190cm

Potência y 2x13,5 Kw

Tensão y 220 Volts trifásico

Motores y 2x1/2HP

Conexão de água y 1/2" f

Conexão de esgoto y 1 1/4" f

Porta com visor em vidro temperado, com abertura radial;

Esguicho para limpeza interna;

Rack para recipientes;

Dispositivo automático para desligamento da turbina na abertura da porta.

Produção: até 1000 refeições p/ período, de acordo com o cardápio e gramagem per capta.

Funções Básicas:

1 - Vapor: Para alimentos que devem ser cozidos. O vapor é gerado, rapidamente, à 100°C e circula em toda câmara interna através de ventiladores centrífugos. Isto proporciona um cozimento suave aos alimentos, mantendo as características nutricionais, ressaltando sabor e cor. Temperatura até 100°C.

2 - Combinado: Para alimentos que tem seu preparo prolongado como carnes, itens de panificação, etc. Utilizando-se a combinação de calor e vapor no tempo desejado para cada tipo de alimento, faz com que o assado fique mais macio, tenro e a perda de peso é muito menor. Temperatura abaixo de 250°C.

3 - Convecção: Para alimentos assados que não necessitam reumidificação. O calor é produzido pela queima do gás e transmitido por tubos blindados em aço inox e distribuído por ventiladores tipo centrífugo que fazem o ar aquecido circular por toda câmara interna uniformemente. Temperatura até 250°C.

4 - Regeneração: Esta função é extremamente importante. Consiste em reaquecer os alimentos com controle da temperatura e umidade fazendo com que os alimentos fiquem como se estivessem sido preparados naquela hora.

5 - Auto Limpeza: Permite, após a utilização, uma higienização mais eficiente. Deve ser acionado antes e após a aplicação do detergente apropriado, por alguns minutos, e logo após enxaguar.

6 – Vapor Instantâneo: Muito utilizado em assados, que necessitam uma vaporização rápida e intensa, como por exemplo: pães.

Os recipientes utilizados são adquiridos separadamente. Disponíveis nos modelos GN 1/1-65, sólidos, perfurados ou de ferro esmaltados e grelhas niqueladas.

1.12. FRITADOR ELÉTRICO: Quantidade: 2

Medindo 40x70x85cm, capacidade 20 litros de óleo. Potência de 13,5 Kw, 220Volts, trifásico. Acompanham 02 cestos, para frituras.

Construção em aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304, com acabamento escovado. Recipiente de fritura com zona fria e área de expansão do óleo, fundo afunilado para sedimentação das partículas carbonizadas, equipado com registro de fecho rápido para drenar o óleo. Termostato para controle de temperatura, lâmpada piloto e resistência tubular blindada. Pés de 15cm de altura, com sapatas reguláveis em polipropileno.

1.13. COIFA COM SISTEMA DE EXAUSTÃO

a) COIFA INOX PARA CALDEIRÕES: Quantidade: 1

Medindo na base 450x340x53cm, sem filtro, com 02 saídas para exaustão.

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 nº 20.

Acompanha:

- 02 pç de duto inox Ø45cm, comprimento total de 12m;



- 02 pç curva inox 90° Ø 45cm;
- 02 pç transição inox de Ø45cm para Ø 63cm;
- 02 pç exaustor axial Ø 63cm, 220v, trifásico;
- 02 pç duto inox descarga Ø 63cm, comprimento 120cm.

b) COIFA INOX PARA FOGÃO/CHAPA/FRIGIDEIRA: Quantidade: 1

Medindo na base 450x240x53cm, com 02 saídas para exaustão.

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 nº 20.

Com filtro inercial, medindo 50x50cm, removível para limpeza, construído em aço inox em perfis "U" sobrepostos, fixados em armação também de inox.

Acompanha:

- a) 02 pç de duto inox Ø45cm, comprimento total de 12m;
- b) 02 pç curva inox 90° Ø 45cm;
- c) 02 pç transição inox de Ø45cm para Ø 63cm;
- d) 02 pç exaustor axial Ø 63cm, 220v, trifásico;
- e) 02 pç duto inox descarga Ø 63cm, comprimento 120cm.

c) COIFA INOX PARA FORNO / FRITADEIRA: Quantidade: 1

Medindo na base 400x120x53cm, com 02 saídas para exaustão.

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 nº 20.

Com filtro inercial, medindo 50x50cm, removível para limpeza, construído em aço inox em perfis "U" sobrepostos, fixados em armação também de inox.

Acompanha:

1. 02 pç de duto inox Ø45cm, comprimento total de 12m;
2. 02 pç curva inox 90° Ø 45cm;
3. 02 pç transição inox de Ø45cm para Ø 63cm;
4. 02 pç exaustor axial Ø 63cm, 220v, trifásico;
5. 02 pç duto inox descarga Ø 63cm, comprimento 120cm.

1.14. GRELHA DE PISO: Quantidade: 1

Medindo 550x20cm.

Construída em PVC rígido, dotada de caixa coletora em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 e cesto coletor de resíduos.

1.15. GRELHA DE PISO: Quantidade: 5

Medindo 200x20cm.

Construída em PVC rígido, dotada de caixa coletora em chapa de aço inox liga 18.8 padrão Aisi 304 e cesto coletor de resíduos.

2) Equipamentos Acessórios ou Leves

2.1. Bebedouro de pressão; capacidade 80 litros; gabinete em aço carbono galvanizado; reservatório de 3,5 litros. Quantidade: 4

2.2. Descascador de legumes; com caixa de decantação; alimentação 110/220 v; potencia de 0,50 Cv; produção 200 Kw/h; dimensões 715x465x465 mm. Quantidade: 1

2.3. Balança de mesa. Eletrônica. Com capacidade de 15 Kg. Quantidade: 2

2.4. Balança tipo plataforma, capacidade para 500 Kg; sensibilidade 100gr. Quantidade: 1

2.5. Enceradeira industrial, escova de 35 cm; motor de 0,75 Hp, tensão de 110/220, capacidade operacional de 1400 m². Quantidade: 1

2.6. Liquidificador industrial, capacidade 15 litros; basculante; em aço inoxidável; 1,5CV. Quantidade: 1

2.7. Liquidificador industrial, capacidade 25 litros; basculante; em aço inoxidável; 1,5CV. Quantidade: 1



2.8. Processador de alimentos - gabinete em aço inoxidável; carcaça, haste e conjunto da tampa superior em alumínio anodizado, sendo o prato expelidor em plástico de engenharia, acompanhado por: 1(uma) grade cubo 12 mm, 1 (um) disco ralador V, 1 (uma) grade pá. Quantidade: 2

3) Moveis Restaurantes

3.1. Mesa com 4 lugares. Tampo e assento em formica com acabamento em Postforming, estrutura em aço. Quantidade: 19

3.2. Mesa com 8 lugares. Tampo e assento em formica com acabamento em Postforming, estrutura em aço. Quantidade: 28

4) Utilidades e Utensílios Pesados

4.1. Bandeja com 7 repartições em aço inoxidável AISI 304; comprimento 46 cm; largura 36 e altura 2,3 cm. Quantidade: 1500

4.2. Caldeirão com tampa em alumínio duas alças fixas com capacidade de 32,5 litros, diâmetro de 36 cm, altura 32 cm, linha profissional. Quantidade: 5

4.3. Caldeirão com tampa em alumínio duas alças fixas com capacidade de 19 litros, diâmetro de 30 cm, altura 26 cm, linha profissional. Quantidade: 5

4.4. Caldeirão com tampa em alumínio duas alças fixas com capacidade de 45 litros, diâmetro de 40 cm, linha profissional. Quantidade: 5

4.5. Caldeirão com tampa em alumínio duas alças fixas com capacidade de 95 litros, diâmetro de 50 cm, altura 48 cm e espessura de 4,0 mm, linha profissional. Quantidade: 5

4.6. Cuba em aço inoxidável 1/1 200 com tampa, com alça 20 cm de altura 30 de largura e 50 de comprimento padrão GASTRONORM. Quantidade: 40

4.7. Cuba em aço inoxidável 1/1 100 com tampa, com alça 10 cm de altura 30 de largura e 50 de comprimento padrão GASTRONORM. Quantidade: 40

4.8. Cuba em aço inoxidável 1/2 65 com tampa, com alça 6,5 cm de altura 30 de largura e 50 de comprimento padrão GASTRONORM. Quantidade: 30

4.9. Panela em alumínio reforçado, capacidade 52,1 litros, com duas alças e tampa, diâmetro de 55 cm, altura de 22 cm e espessura de 4,0 mm, linha profissional. Quantidade: 6

4.10. Panela em alumínio reforçado, capacidade 73 litros, com duas alças e tampa, diâmetro de 60 cm, altura de 26 cm e espessura de 4,0 mm, linha profissional. Quantidade: 6

4.11. Panela em alumínio reforçado, capacidade 126 litros, com duas alças e tampa, diâmetro de 70 cm, altura de 33 cm e espessura de 4,0 mm, linha profissional. Quantidade: 3

4.12. Tabuleiro grande - 70x40x4cm. - com alça, espessura de 3,5 mm, em alumínio. Quantidade: 25

4.13. Tabuleiro grande - 70x40x8cm. - com alça, espessura de 3,5 mm, em alumínio. Quantidade: 25

5) Equipamentos Obra

5.1. Ventilador tubo axial com cone de descarga de ar modelo HVB-22,6. Capacidade 2450m³/h, pressão estática 4mmCA, potência consumida 0,5cv/VIII P, rotação 837rpm, velocidade de descarga 4,3 m/s, potência sonora 80dB, rendimento 65%, equipado com motor elétrico fora do fluxo, carcaça em chapa de aço e pás em alumínio reguláveis, características elétricas 220V/3f/60Hz. Quantidade: 2

5.2. Ventilador tubo axial com cone de descarga de ar modelo HVB-24,2. Capacidade 4500m³/h, pressão estática 4mmCA, potência consumida 0,5cv/VI P, rotação 1150rpm, velocidade de descarga 4,5 m/s, potência sonora 87dB, rendimento 66,9%, equipado com motor elétrico fora do fluxo, carcaça em chapa de aço e pás em alumínio reguláveis. Quantidade: 8

5.3. Ventilador tubo axial com cone de descarga de ar modelo HVB-22,6. Capacidade 3000m³/h, pressão estática 4,2mmCA, potência consumida 0,25cv/IV P, rotação 1025rpm, velocidade de descarga 5,2 m/s, potência sonora 84dB, rendimento 67%, equipado com motor fora do fluxo, carcaça em chapa de aço e pás em alumínio reguláveis. Quantidade: 2



5.4. Sensor de temperatura tipo ambiente com regulagem fechada, instalado a 2 metros do piso. Quantidade: 5

6) Moveis e Equipamentos Administrativos

6.1. Rádios comunicadores para comunicação interna e externa, longo alcance: Quantidade: 2

6.2. Cadeira tipo secretária fixa com espuma injetada. Quantidade: 25

6.3. Cadeira modelo prisma tipo concha c/ base pintada e acento em polipropileno. Quantidade: 25

6.4. Mesa p/ escritório 1,20x70 c/ 3 gavetas. Quantidade: 5

6.5. Mesa redonda de 1,00m para reunião: Quantidade: 5



CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA

ANEXO II - MODELO DE CARTA-CREDENCIAL PARA SESSÃO PÚBLICA

A empresa, inscrita no CNPJ sob nº,
sediada na, cidade de, estado, telefone(s)
....., e-mail para contato, neste ato
representada pelo (a) Sr(a), portador da cédula de identidade RG,
residente e domiciliado na, inscrito no CPF sob o nº,
detentor de amplos poderes para nomeação de representante para que lhe faça as vezes para fins licitatórios,
confere-os à, portador da cédula de identidade RG, e
inscrito no CPF sob o nº, com o fim específico de representar a outorgante perante
Prefeitura de Juiz de Fora, na **CONCORRÊNCIA nº 006/2017**, podendo assim retirar editais, propor seu
credenciamento e oferta em lances verbais em nome da representada, e ainda assinar atas, contratos de
fornecimento de materiais ou prestação de serviços, firmar compromissos, enfim, todos aqueles atos que se
fizerem necessários para o bom e fiel cumprimento do presente mandato.

.....
(local e data)

Outorgante (reconhecer firma)

Outorgado

- Declaração a ser emitida em papel timbrado, de forma que identifique a proponente.



CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

(Nome da empresa), sediada (endereço completo), inscrita no CNPJ/MF sob o nº, por intermédio do seu representante legal o Sr.(a), portador da Carteira de Identidade nº e do CPF nº, **DECLARA**, sob as penas da lei, que não incorre em qualquer das condições impeditivas, especificando:

- 1 - Que não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;
- 2 - Que não está impedida de transacionar com a Administração Pública;
- 3 - Que não foi apenada com rescisão de contrato, quer por deficiência dos serviços prestados, quer por outro motivo igualmente grave, no transcorrer dos últimos 5 (cinco) anos;
- 4 - Que não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93 consolidada pela Lei Federal nº 8.883/94.

E que, se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos oferecidos, comprometendo-se a comunicar a PREFEITURA MUNICIPAL DE JUIZ DE FORA a ocorrência de quaisquer fatos supervenientes impeditivos da habilitação, ou que comprometam a idoneidade da proponente, nos termos do artigo 32, parágrafo 2º, e do artigo 97 da Lei 8.666/93, e suas alterações.

.....
(local e data)

.....
Assinatura, qualificação e carimbo
(representante legal)

- Declaração a ser emitida em papel timbrado, de forma que identifique a proponente.



CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PLENO CONHECIMENTO DO EDITAL

A empresa, inscrita no CNPJ sob nº,
sediada na, cidade de, estado, telefone(s)
....., e-mail para contato, neste ato
representada pelo(a) Sr(a), portador da Carteira de Identidade nº e
do CPF nº, declara, sob as penas da Lei, que preenche plenamente os requisitos de habilitação
estabelecidos no presente Edital da **CONCORRÊNCIA nº 006/2017**, assim como tem pleno conhecimento
do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos.

.....
(local e data)

.....
Assinatura, qualificação e carimbo
(representante legal)

- Declaração a ser emitida em papel timbrado, de forma que identifique a proponente.



CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA

ANEXO V

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

(nome da empresa), inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o Sr(a).
....., portador da Carteira de Identidade nº e do CPF nº,
DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, 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 dezesseis anos.

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

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

.....
(local e data)

.....
Assinatura, qualificação e carimbo
(representante legal)

- Declaração a ser emitida em papel timbrado, de forma que identifique a proponente.



CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA (ME) OU DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal Sr.(a), portador do Documento de Identidade nº, inscrito no CPF sob o nº DECLARA, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos legais para qualificação como **(incluir a condição da empresa: Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP))**, art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e 2006 e Lei Municipal nº 12.211/2011 e que não está sujeita a quaisquer dos impedimentos do § 4º deste artigo, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da citada lei.

() Declaramos possuir restrição fiscal no(s) documento(s) de habilitação e pretendemos utilizar o prazo previsto no art. 43, § 1º da Lei Complementar nº. 123/06, para regularização, estando ciente que, do contrário, decairá o direito à contratação, estando sujeita às sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93.

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

.....
(local e data)

.....
Assinatura, qualificação e carimbo
(representante legal)

- Declaração a ser emitida em papel timbrado, de forma que identifique a proponente.



CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA

ANEXO VII

MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

À

Prefeitura de Juiz de Fora
Avenida Brasil, 2001 – 6º Andar, Centro
Juiz de Fora, MG
Att.: Presidente da Comissão Permanente de Licitação

A sociedade (s) empresária (s), com sede na Rua/Av., inscrita no CNPJ sob o nº, abaixo assinada por seu representante legal, interessada na participação da **Concorrência nº 006/2017**, propõe a execução dos serviços objeto da concessão, de acordo com a presente proposta comercial, nas seguintes condições:

Item	Valor máximo por refeição	% desconto ofertado (máx. duas casas decimais)	Valor unitário resultante por refeição*
Fornecimento de alimentação nutricionalmente balanceada à população que se alimenta fora de casa e, prioritariamente, que se encontra ou aproxima da situação de risco social, nas condições do Edital da Concorrência nº 006/2017	R\$ 8,22		

* obtido da aplicação do percentual ofertado ao valor unitário máximo por refeição.

Declaramos, igualmente, que em nossa proposta estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para perfeita execução dos serviços objeto da concessão, inclusive as despesas com mão de obra especializada ou não, encargos da legislação social trabalhista, previdenciária, da infortunistica do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, bem como todos os custos necessários para atendimento às exigências e determinações do **Edital**, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa dos serviços, conforme **Projeto Básico** constante da Concorrência, sem que nos caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao MUNICÍPIO.

Declaramos ainda, que:

- Temos pleno conhecimento dos serviços a serem executados.
- Recebemos do Município todas as informações necessárias à elaboração da nossa proposta.
- Estamos cientes dos critérios de medição e pagamento especificados no edital, com eles concordamos plenamente.
- Obrigamos-nos a aceitar o direito do Município de escolher a proposta que lhe for mais vantajosa, de acordo com as condições estabelecidas no Edital, podendo ela desistir ou anular esta Licitação sem que nos caiba o direito a qualquer indenização, reembolso ou compensação pela exclusão ou rejeição de nossa Proposta, no todo ou em parte.



- Obrigamos-nos, ainda, caso nos seja adjudicado o objeto, a assinar o Termo de Concessão dentro do prazo estabelecido, a contar da data de notificação do Município, bem como atender a todas as condições prévias a sua assinatura.

Utilizaremos a equipe técnica e administrativa que forem necessários para a perfeita execução dos serviços, comprometendo-nos, desde já, a substituir ou aumentar a quantidade do pessoal, desde que assim o exija a fiscalização do MUNICÍPIO.

.....
(local e data)

.....
Assinatura, qualificação e carimbo
(representante legal)

- Declaração a ser emitida em papel timbrado, de forma que identifique a proponente.



CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA

ANEXO VIII

MODELO DECLARAÇÃO DE PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

À
PREFEITURA DE JUIZ DE FORA
ENDEREÇO
CIDADE – ESTADO
Att.: Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Declaramos para os devidos fins, que nos obrigamos a manter a nossa proposta comercial relativa à **CONCORRÊNCIA nº 006/2017**, pelo prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data de abertura da mesma, para fins de julgamento e de contratação.

.....
(local e data)

.....
Assinatura, qualificação e carimbo
(representante legal)

- Declaração a ser emitida em papel timbrado, de forma que identifique a proponente.

Dados Bancários:

Nº Conta Corrente:
Banco:
Agência:



CONCORRÊNCIA nº 006/2017 – SAA

ANEXO IX- MINUTA DE TERMO DE CONCESSÃO

TERMO DE CONCESSÃO CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA, E A SOCIEDADE EMPRESÁRIA _____

A **Prefeitura de Juiz de Fora**, com sede na Avenida Brasil, 2001, 9º andar, Centro, inscrita no CNPJ/MF nº 18.338.178/0001-02, representada pelo seu Prefeito Sr., brasileiro, casado, advogado, inscrito no CPF sob o nº, com a interveniência da **Secretaria de Agropecuária e Abastecimento – SAA**, através de seu Secretário Sr., brasileiro, casado, engenheiro, inscrito no CPF sob o nº, doravante designada simplesmente **CONCEDENTE**, e a sociedade empresária estabelecida à rua, n.º com CGC/MF sob nº pelo seu representante infra-assinado Sr., CPF nº, RG nº, doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, considerando o resultado da **Concorrência nº 006/2017 – SAA**, conforme consta do processo administrativo próprio nº **06250/2017**, firmam o presente contrato, obedecidas as disposições da lei nº 8.666/93, suas alterações posteriores e as condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. É objeto deste instrumento a **exploração do serviço público de fornecimento de alimentação nutricionalmente balanceada à população que se alimenta fora de casa e, prioritariamente, que se encontra ou aproxima da situação de risco social**, sob o modelo de concessão, conforme especificações constantes dos Anexos do edital da **CONCORRÊNCIA nº 006/2017**, os quais integram este termo independente de transcrição por ser de conhecimento das partes.

1.1.1.1. O Programa Restaurante Popular Yedda Duarte Gomes - *Centro*, localizado na Rua Halfeld, nº 305, Juiz de Fora - MG, e *Refeitório Anexo Zona Norte João Batista Ribeiro*, localizado na Rua Diogo Álvares, nº 664, Benfica, Juiz de Fora - MG, e ambos têm como objetivo implementar políticas públicas voltadas à garantia do direito a alimentação nutricionalmente balanceada a ser oferecida a população que se alimenta fora de casa e, prioritariamente, que se encontra ou aproxima da situação de risco social.

1.2. Definições Básicas

1.2.1. Concedente ou Poder Concedente: Município de Juiz de Fora.

1.2.2. Concessionária: sociedade empresária selecionada a partir de processo licitatório para exploração do serviço público de fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas.

1.3. Normas Aplicáveis

1.3.1. A concessão será regida pelas seguintes normas:

a. Licitações e contratos: Lei 8666/93, Lei 8987/95, Lei 9074/95, Legislação Municipal aplicável, em especial a Lei nº 13.696, de 04 de maio de 2018, que autoriza a outorga à título oneroso de concessão para exploração de serviço público do Restaurante Popular.

b. Normas sanitárias: Lei Estadual nº 13.317/99, Resolução RDC ANVISA nº 275/02, Resolução RDC ANVISA nº 216/04, Portaria MS nº 1428/93, Decreto-Lei 986/69.

1.4. A Administração Pública tem como propósito na instalação do Restaurante Popular:

- a) Promover a capacitação de equipes de trabalho;
- b) Excitar a difusão dos conceitos de educação alimentar e sua aplicação;



- c) Criar espaços de formação da cidadania e de desenvolvimento comunitário, favorecendo assim a dignidade e a convivência entre os usuários;
- d) Ofertar uma variedade de cardápios, garantindo uma dieta saudável e nutricionalmente equilibrada;
- e) Fomentar ações de educação alimentar voltada à segurança nutricional, promoção à saúde e combate ao desperdício;
- f) Incentivar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis;
- g) Disponibilizar refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de Vigilância Sanitária;
- h) Tornar acessível o espaço do Restaurante Popular para a realização de atividades de interesse da sociedade (reuniões, comemorações, cursos de culinária saudável e outros eventos), mediante marcação e aprovação prévia da empresa concessionária que operará o RP;
- i) Disponibilizar nutricionistas do quadro de funcionários da Prefeitura de Juiz de Fora para vistorias periódicas, cujos objetivos serão fiscalizar e observar se o contrato de prestação de serviços está sendo cumprido;
- j) Promover, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social, instrumentos de inclusão social para população de rua, por intermédio de Oficinas de Ambientação nas unidades onde esta população está referenciada, como o CREAS População de Rua.

1.5. Em caso de expansão dos serviços, modernização dos equipamentos e modernização das instalações, o poder público realizará nova licitação com este objeto específico, sendo contratadas novas empresas para tal mister.

1.6. INTEGRA ESTE TERMO, como se nele estivesse transcrito por ser de conhecimento das partes, o ANEXO I – Projeto Básico – do Edital, constante do Processo Licitatório nº 06250/2017 - Concorrência nº 006/2017.

CLÁUSULA SEGUNDA DO PREÇO

2.1. O valor máximo por refeição é de R\$ (.....) conforme proposta da contratada, que integra o presente instrumento e que é de pleno conhecimento das partes.

2.2. RECURSO ORÇAMENTÁRIO E PREVISÃO FINANCEIRA

A despesa com o objeto em questão correrá à conta das dotações relacionadas abaixo, e saldo disponível na dotação para o exercício de 2018 a 2021, mediante a devida previsão financeira.

* **dotação orçamentária 08.306.0006.2263.0000, fonte de recurso 010060000, natureza da despesa 3.3.90.32.05 (UG 112115 – FUMAS).**

* **dotação orçamentária 04.122.0007.2004.0000, fonte de recurso 010060000, natureza da despesa 3.3.60.45. (UG 151100 – SAA).**

CLÁUSULA TERCEIRA DO PRAZO, DO REAJUSTE E REEQUILIBRIO E DA FISCALIZAÇÃO DA CONCESSÃO

3.1. A Concessão regular-se-á, no que concerne a sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

3.2. Farão parte integrante da Concessão as condições previstas no Edital, seus anexos e na proposta apresentada pelo adjudicatário.

3.3. O prazo da concessão outorgada pela Concedente à Concessionária será de até 03 (três) anos, contado a partir do registro do termo.

3.4. A Concessionária poderá requerer a renovação do prazo de concessão exercitando esse direito até 06 (seis) meses antes do término de sua vigência. O não exercício deste direito será entendido como não pretendida a renovação do prazo da concessão objeto deste termo.



3.5. A Concessionária assinará no ato da entrada nos Restaurantes um termo contendo todos os equipamentos, mobiliário e utensílios fornecidos, para conferência durante o período contratado e para controle ao término do contrato.

3.6. Com o termo final ordinário ou extraordinário da concessão, a Concessionária deverá devolver os espaços e equipamentos cedidos em perfeitas condições.

3.7. Os serviços deverão ser executados diretamente pela Concessionária, sendo vedado ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área cedida, local destinado a prestação de serviço, objeto da licitação, bem como, utilizá-la para fim diverso do previsto.

3.8. Reajuste e Reequilíbrio Econômico-financeiro

3.8.1. Reajuste:

O reajuste será admitido após o transcurso do interregno mínimo de 01 (um) ano, contado a partir da data do orçamento a que a proposta se referir e seu deferimento deverá ser precedido de solicitação por parte da Concessionária. O índice a ser utilizado será o IPCA, nos termos do Decreto Municipal nº 8542/2005.

3.8.2. Reequilíbrio Econômico-financeiro

A equação econômico financeira da remuneração do serviço concedido é intangível, e, com vistas a sua manutenção, poderá ser promovida revisão do preço público cobrado pela refeição, desde que, para tanto, a Concessionária formalize a solicitação pertinente que deverá estar acompanhada de comprovação da superveniência de fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de conseqüências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado originalmente, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do Contrato, nos termos do disposto no art. 65, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 8.666/93.

3.9. FISCALIZAÇÃO

3.9.1. A exploração dos serviços será fiscalizada pelo Poder Concedente através da Secretaria de Abastecimento e Agropecuária - SAA, que será auxiliada por um grupo de trabalho multidisciplinar.

3.9.2. O poder executivo criará o grupo de trabalho e fixará sua competência através de ato próprio.

CLÁUSULA QUARTA REMUNERAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. A remuneração do serviço concedido será realizada através de tarifa que terá o **valor máximo** indicado no **item 2.1** deste Termo.

4.2. O Concedente custeará 100% até o valor acima mencionado, diariamente, 300 (trezentas) refeições a serem distribuídas à população regularmente cadastrada pela Secretaria de Desenvolvimento Social.

4.3. As refeições, desses beneficiários, serão previstas no cartão magnético que será carregado pela Concessionária, sob orientação da Secretaria de Desenvolvimento Social.

4.4. As demais refeições, em torno de 2.700/dia, serão comercializadas diretamente pela Concessionária do serviço público, conforme estabelecido na Lei Municipal nº 12.638/2012, Artigo 1º, onde o poder público está autorizado a custear até 50% do valor da refeição.

4.5. A comercialização diária, incluindo o quantitativo designado no item 4.2, estará limitada à capacidade máxima do Restaurante Popular (Centro e Refeitório Anexo Zona Norte), estimada em 3.000 (três mil) refeições.



CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos, que forem responsabilidade da SAA, serão efetuados em até 30(trinta) dias corridos, após a liberação da Nota Fiscal pelo setor competente, efetuado pelo DEIN/SAA, creditado em favor da concessionária, através de ordem bancária contra a entidade bancária indicada na proposta (conforme modelo descrito abaixo), em que deverá ser efetivado o crédito, o qual ocorrerá posteriormente à data de apresentação da competente nota fiscal eletrônica/fatura, junto ao Departamento de Abastecimento e, em anexo a esta, o atestado de fiscalização emitido por servidor lotado no Departamento de Abastecimento, responsável pela fiscalização do objeto:

BANCO: _____ **AGÊNCIA:** _____ **CONTA CORRENTE:** _____
LOCALIDADE: _____

5.2. As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

5.3. Para efeito de cada pagamento a nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada da autorização de uso da nota fiscal eletrônica.

5.4. A Secretaria de Agropecuária e Abastecimento poderá descontar do pagamento importâncias que, a qualquer título, lhes sejam devidas pela concessionária.

5.5. Os documentos de cobrança deverão ser corretamente emitidos e no caso de incorreções serão devolvidos, e o prazo para o pagamento contar-se-á da data de reapresentação da nota fiscal eletrônica/fatura.

5.6. O tipo de retenção na liquidação e pagamento da despesa será de 2% do valor, referente ao subsídio do custo das refeições fornecidas pelos Restaurantes Populares de Juiz de Fora Yedda Duarte Gomes e Zona Norte, de acordo com a Lei nº 12691/2012. Não serão descontados os seguintes impostos: IRRF – PJ, IRRF – PF, INSS, ISS.

CLÁUSULA SEXTA DAS OBRIGAÇÕES DO PODER CONCEDENTE

6.1. O poder Concedente disponibilizará à Concessionária estrutura física necessária à prestação do serviço outorgado.

6.2. A estrutura física compreende

- a) Prédio e instalações
- b) Equipamento, descritos no **Anexo A** do Anexo I - Projeto Básico – do Edital.
- c) Utensílios, descritos no **Anexo A** do Anexo I - Projeto Básico – do Edital.

6.3. A estrutura física e os equipamentos disponibilizados deverão ser conservados pela Concessionária e, caso necessário, substituídos às suas expensas, durante a execução dos serviços até o seu termo ordinário ou extraordinário.

6.4. Efetuar os repasses mensais referentes à subvenção para custeio das refeições oferecidas aos beneficiários cadastrados pela Secretaria de Desenvolvimento Social.

6.5. Exigir a publicação anual de balanço contábil da concessionária referente à utilização dos recursos recebidos dos poder público e inerentes à atividade das unidades do restaurante popular.



CLÁUSULA SETIMA DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

7.1. Adquirir e instalar sistema eletrônico de acesso com gravador magnético de cartão e 5000 (cinco mil) unidades de cartão em PVC que serão gerenciadas, parte pela própria Concessionária, parte pelo poder Concedente.

7.2. Providenciar que o sistema de acesso contenha o quantitativo mínimo de 02 (duas) máquinas de bilhetagem eletrônica, tipo balcão, para auxiliar o controle do fluxo de usuários e a prestação de contas à Concedente.

7.3. Fornecer acesso diferenciado aos usuários cadastrados pela Secretaria de Desenvolvimento Social para facilitar a fiscalização.

7.4. Fornecer atendimento prioritário aos usuários que, comprovadamente, tiverem mais de 65 anos de idade e/ou forem portadores de necessidades especiais e/ou forem gestantes.

7.5. Adquirir e instalar computadores e impressoras necessárias e suficientes a operação e controle das atividades da Concessionária, além de todos os bens móveis essenciais à administração e gerência do serviço concedido.

7.6. Responsabilizar-se diariamente pelo transporte das refeições (*acompanhamento – arroz e feijão; e guarnição*) preparadas na unidade Centro para o refeitório anexo – Zona Norte em hotbox e veículos adequados de transporte de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência e, dentro do horário programado determinado pela Departamento de Abastecimento e, sem causar transtornos em ambos durante o funcionamento.

7.7. Prestar e custear o serviço integralmente, mantendo um grupo mínimo de funcionários habilitados a desempenhar as funções essenciais ao bom funcionamento do restaurante popular.

7.7.1. O quantitativo de funcionários disponíveis deverá ser compatível com o volume, diversidade e complexidade das operações desenvolvidas no âmbito do restaurante.

7.8. Responsabilizar-se por seus funcionários, garantindo que eles executem as tarefas e responsabilidades elencadas no Anexo I - Projeto Básico - do Edital.

7.9. Responsabilizar-se e arcar com o pagamento das remunerações e cumprimento dos demais direitos previdenciários e trabalhistas dos funcionários da concessionária, inexistindo qualquer vínculo desses funcionários com Poder Concedente.

7.10. Elaborar os sistemas de fluxos inerentes ao funcionamento do restaurante a apresentar à Concedente para fins de fiscalização, conforme especificado no Anexo I – Projeto Básico do Edital.

7.11. Elaborar relatórios semanais das refeições fornecidas, designando-se analiticamente as refeições fornecidas aos beneficiários de subvenção social, conforme exigido pela Lei nº 4.320/64.

7.12. Permitir de forma irrestrita, o acesso da Concedente às instalações quando se tratar de fiscalização, e supervisionar o acesso, com prévio agendamento, quando se tratar do desenvolvimento de outras atividades administrativas.

7.13. Fornecer as refeições conforme planejamento que respeitará as orientações nutricionais descritas no Anexo I – Projeto Básico do Edital.



7.14. Responsabilizar-se para que todo o pessoal que se relaciona com as atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição dos gêneros designados como manipuladores de alimento durante sua rotina de trabalho, **obrigatoriamente**, atendam aos itens abaixo:

- a) utilizar uniforme em cor clara, sapatos fechados e impermeáveis, bem conservados e limpos, e somente nos ambientes do restaurante;
- b) manter as unhas limpas, aparadas e sem esmalte;
- c) não utilizar perfumes e cosméticos com odor;
- d) utilizar cabelos presos e protegidos por rede, touca ou outro acessório aprovado para esse fim;
- e) fazer uso, quando indicado, de luvas, máscaras, aventais limpos e bem conservados;
- f) utilizar equipamentos de proteção individual – EPI necessários e apropriados para as atividades envolvidas;
- g) não praticar atos que possam contaminar os alimentos durante o desempenho de suas atividades, tais como: fumar, falar desnecessariamente, assoviar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro, dentre outros;
- h) lavar as mãos sempre no início e em cada troca de atividades, após o uso de sanitários serem capacitados em boas práticas de manipulação de alimentos;
- i) não utilizar, durante a manipulação, adornos pessoais, como cordões, brincos, piercing, pulseiras, fitas, relógios, alianças, anéis entre outros.

7.15. Dotar os lavabos e demais locais destinados à lavagem e higienização das mãos de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos, coletor de lixo com tampa acionada sem contato manual, cartazes para orientação sobre correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene em locais de fácil visualização.

7.16. Fiscalizar para que todos os visitantes das áreas relacionadas à manipulação de alimentos atendam aos itens exigidos para os manipuladores.

7.17. Implementar um programa de capacitação dos manipuladores, como determina legislação específica, mantendo-se os registros de presença e conteúdo do treinamento.

7.18. Responsabilizar-se para que sejam atendidas, rigorosamente, todas as exigências elencadas no Anexo I – Projeto Básico do Edital quanto a:

- aquisição e depósito/armazenamento das matérias-primas, insumos e ingredientes diversos;
- do pré-preparo e preparo dos alimentos;
- da higiene das instalações físicas, equipamentos, móveis e utensílios;
- da conservação dos equipamentos, utensílios e móveis (mesas, cadeiras, armários, vitrinas e outros);
- da iluminação;
- da distribuição das refeições;
- do manejo de resíduos;
- do controle de pragas;
- do autocontrole dos procedimentos;
- da coleta de amostras das preparações;
- da potabilidade da água;
- do controle de qualidade de óleos para frituras, das temperaturas, da higiene;
- da limpeza e Desinfecção dos Ambientes, Mobiliários, Utensílios e Equipamentos e Higienização Pessoal;
- do planejamento de cardápios.

7.19. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



CLÁUSULA OITAVA DAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

8.1. A **Concessionária** deverá se responsabilizar pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, destinados à operacionalização das atividades, inclusive com reposição de peças e deverá manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes. A execução deverá ser realizada por pessoal qualificado e treinado para operar os equipamentos.

8.2. Com o termo final ordinário ou extraordinário da concessão, a Concessionária deverá devolver os espaços e equipamentos cedidos em perfeitas condições.

8.3. Qualquer alteração nas instalações disponibilizadas pela Concedente somente poderão ser realizadas mediante autorização prévia e por escrito desta. As benfeitorias voluntárias, úteis e necessárias só poderão ser realizadas mediante autorização dos órgãos responsáveis pela fiscalização, passando a ser propriedade da Concedente, sem direito a qualquer indenização, incorporando-se ao patrimônio público.

8.4. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONTRATANTE, sobre a utilização das dependências a serem usadas para o objeto da concessão e horários estipulados.

8.5. Os serviços deverão ser executados diretamente pela Concessionária, sendo vedado ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área cedida, local destinado a prestação de serviço, objeto desta licitação, bem como, utilizá-la para fim diverso do previsto.

8.6. Para ligações telefônicas externas/internas e interurbanas, a concessionária deverá providenciar, por sua conta, instalação/desinstalação de uma linha telefônica;

8.7. Despesas de água e energia elétrica, taxas, impostos e/ou contribuições do espaço cedido correrão por conta da Concessionária.

8.8. A **Concessionária** deverá se responsabilizar pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos cedidos para a **Concedente**, inclusive com reposição de peças.

8.9. A manutenção preventiva e corretiva das instalações cedidas (banheiros, luminárias, paredes, etc.) correrá por conta da Concedente. Caso seja necessário, qualquer manutenção deverá ter autorização expressa da Concedente.

8.10. A Concessionária deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, que será consumido, no atendimento do objeto da concessão.

8.11. A Concessionária será responsável pela disponibilização de todos os equipamentos e mobiliários necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto da concessão.

8.12. A Concessionária deverá fornecer todo o material descartável, bem como reposição do material para galheteiros (sal, pimenta em vidro de 150 ml, farinha, palito) e produtos para temperar saladas (vinagre, azeite, óleo, etc.) necessários à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Administração, amostras:

- a) Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300ml (polipropileno);
- b) Papel higiênico, branco, rolo com 30 metros ou rolão com 300 metros;
- c) Guardanapo, branco, celulose, tamanho 14x14;
- d) Papel toalha branco para banheiros;

8.12.1. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.



8.13. A Concessionária deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres, conchas.

8.14. Quando as baixas ocorrerem, a Concessionária deverá providenciar a reposição de todo o material cedido, de modo que o atendimento não fique prejudicado. Ao final ordinário ou extraordinário da concessão, haverá a conferência dos materiais, sendo certo de que os mesmos deverão estar presentes na mesma quantidade e em qualidade igual ou superior.

CLÁUSULA NONA DAS PENALIDADES

9.1. Os casos de inexecução do objeto deste termo, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento, quando aplicável, sujeitará o concessionário às penalidades previstas no Art. 87 da Lei 8.666/93, das quais destacam-se:

- a) advertência;
- b) multa de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor da concessão de Uso, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis;
- c) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor estimado para a concessão de Uso, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo;
- d) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 02 (dois) anos;
- e) declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação, facultado ao contratado o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

9.2. Após o devido processo legal, as penalidades serão aplicadas pela autoridade competente que deverá comunicar a Comissão Permanente de Licitação todas as ocorrências para fins de cadastramento e demais providências.

9.2.1. Entende-se por autoridade competente a gestora da despesa executada.

9.3. Os valores das multas aplicadas previstas nos sub-itens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

9.4. Da aplicação das penalidades definidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do item 9.1, caberá recurso no prazo de (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

9.4.1. Da aplicação da penalidade definida na alínea “e” do item 9.1, caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da intimação.

9.5. O recurso ou pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade gestora da despesa, a qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

9.6. A inexecução total ou parcial do termo ensejará na sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em Lei, cujos motivos para a referida rescisão são os previstos no Art. 78 da Lei 8.666/93.

9.7. O Município poderá rescindir o termo, independentemente de qualquer procedimento judicial, observada a legislação vigente, nos seguintes casos:

- a) por infração a qualquer de suas cláusulas;
- b) decretação de falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou recuperação judicial e extrajudiciais da concessionária;
- c) em caso de transferência, no todo ou em parte, das obrigações assumidas neste instrumento, sem prévio e expresso aviso ao Município;



- d) por comprovada deficiência no atendimento do objeto da concessão;
- e) mais de 3 (três) advertências.

9.8. A autoridade gestora da despesa poderá, ainda, sem caráter de penalidade, declarar rescindido o termo por conveniência administrativa ou interesse público, conforme disposto no artigo 79 da lei 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA DA EXTINÇÃO DA CONCESSÃO

10.1. As normas para extinção desta concessão serão regidas pela **Lei Federal nº 8.987/95**.

10.2. A presente concessão poderá ser extinta pelos seguintes motivos:

- I - advento do termo de concessão;
- II - encampação;
- III - caducidade;
- IV - rescisão;
- V - anulação;
- VI - falência ou extinção da empresa concessionária.

10.3. Caberá a intervenção pela CONCEDENTE em caráter excepcional com o fim exclusivo de assegurar a regularidade e a adequação na execução do serviço, bem como o fiel cumprimento do termo de concessão e das normas legais e regulamentares pertinentes.

10.3.1. A intervenção será feita por despacho motivado pela CONCEDENTE, que conterà obrigatoriamente a designação do interventor, o prazo da intervenção, os objetivos e limites da medida.

10.3.2. O período de intervenção não será superior a 180 (cento e oitenta) dias, findo o qual o interventor proporá à CONCEDENTE ou a extinção da concessão ou a devolução do termo à CONCESSIONÁRIA.

10.3.3. Cessada a intervenção e não ocorrendo a extinção da concessão, haverá imediata prestação de contas pelo interventor, que responderá pelos atos praticados durante sua gestão, sem prejuízo de sua responsabilidade pela CONCEDENTE e do direito à indenização da CONCESSIONÁRIA.

10.3.4. A intervenção será adotada como medida preliminar à rescisão unilateral do termo de concessão.

10.3.5. Durante o processo de intervenção e antes de ser decretada a extinção da concessão, será assegurado à CONCESSIONÁRIA o direito à ampla defesa.

10.4. A CONCEDENTE poderá determinar a encampação, durante o prazo de concessão, por motivo de interesse público, mediante lei autorizativa específica e após o prévio pagamento da indenização, com base na expectativa da receita prevista pelo tempo de concessão remanescente, e na forma do dispositivo no artigo 36 da Lei Federal nº 8.987/95.

10.5. A inexecução total ou parcial da concessão acarretará, a critério do poder concedente, a declaração de caducidade da concessão ou a aplicação das sanções contratuais, respeitadas as disposições desta cláusula, do art. 27 da Lei Federal nº 8.987/95.

10.5.1. A caducidade da concessão poderá ser declarada pelo poder concedente quando o serviço estiver sendo prestado de forma inadequada ou deficiente, tendo por base as normas, critérios, indicadores e parâmetros definidores da qualidade do serviço e, quando a CONCESSIONÁRIA:

10.5.1.1. Descumprir cláusulas contratuais ou disposições legais ou regulamentares concernentes à concessão;

10.5.1.2. Paralisar o serviço ou concorrer para tanto, ressalvadas as hipóteses decorrentes de caso fortuito ou força maior;

10.5.1.3. Perder as condições econômicas, técnicas ou operacionais para manter a adequada prestação do serviço concedido;



10.5.1.4. Não cumprir as penalidades impostas por infrações, nos devidos prazos;

10.5.1.5. Não atender a intimação do poder concedente no sentido de regularizar a prestação do serviço;

10.5.1.6. For condenada em sentença transitada em julgado por sonegação de tributos, inclusive contribuições sociais.

10.6. A declaração da caducidade da concessão deverá ser precedida da verificação da inadimplência da concessionária em processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa.

10.6.1. Não será instaurado processo administrativo de inadimplência antes de comunicados à concessionária, detalhadamente, os descumprimentos contratuais referidos no item anterior, dando-lhe um prazo para corrigir as falhas e transgressões apontadas e para o enquadramento, nos termos da concessão.

10.6.2. Instaurado o processo administrativo e comprovada a inadimplência, a caducidade será declarada por decreto do poder concedente, independentemente de indenização prévia, calculada no decurso do processo.

10.6.3. A indenização de que trata a cláusula anterior, será devida na forma do art. 36 Lei Federal nº 8.987/95 e do termo de concessão, descontado o valor das multas contratuais e dos danos causados pela CONCESSIONÁRIA.

10.6.4. Declarada a caducidade, não resultará para a CONCEDENTE qualquer espécie de responsabilidade em relação aos encargos, ônus, obrigações ou compromissos com terceiros ou com empregados da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS USUÁRIOS

11.1. Sem prejuízo do disposto na Lei específica das normas de proteção e defesa do consumidor são direitos e obrigações dos usuários:

11.1.1. receber serviço adequado;

11.1.2. receber do poder concedente e da concessionária informações para a defesa de interesses individuais ou coletivos;

11.1.3. levar ao conhecimento do poder público e da concessionária as irregularidades de que tenham conhecimento, referentes ao serviço prestado;

11.1.4. comunicar às autoridades competentes os atos ilícitos praticados pela concessionária na prestação do serviço;

11.1.5. contribuir para a permanência das boas condições dos bens públicos através dos quais lhes são prestados os serviços.

11.2. Aplicam-se as normas comuns ao Direito do consumidor, bem como demais normas de direito público inerentes à matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DA CESSÃO E DAS COMUNICAÇÕES

12.1. Havendo incontestável e justificado interesse público e autorização prévia e expressa da Prefeitura, o termo de concessão poderá ser cedido ou transferido no todo ou parcialmente.

12.1.1. A cessão poderá ocorrer independentemente da fase em que se encontrar a execução do objeto, desde que o pretendo cessionário tenha participado e tenha sido habilitado na presente licitação. Serão convocadas as empresas por ordem de classificação obtida na licitação.



12.2. A subcontratação poderá ocorrer após autorização prévia e expressa da Prefeitura, em parte do contrato, assumindo a contratada, completa responsabilidade pela atuação dos subcontratados, que não terão qualquer vínculo com a Prefeitura.

12.3. As comunicações entre as partes, relacionadas com o acompanhamento e controle do presente contrato, serão feitas sempre por escrito.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DO FORO

13.1 - As partes elegem o foro da Comarca de Juiz de Fora, como o único competente para dirimir quaisquer ações oriundas deste contrato.

E, por haverem assim pactuado, assinam este instrumento em 02 (duas) vias, na presença das testemunhas presenciais ao ato.

Prefeitura de Juiz de Fora, ____ de _____ de 2018.

PREFEITO

SECRETÁRIO DE AGROPECUÁRIA E ABASTECIMENTO

EMPRESA

Testemunha 1

Ass.: _____

Nome: _____

C.I.: _____

C.P.F.: _____

Testemunha 2

Ass.: _____

Nome: _____

C.I.: _____

C.P.F.: _____