



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 13/2016**  
**RETIFICAÇÃO DA DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS**

PROCESSO: 23234.006634.2016-01

Tipo de Licitação: **MENOR PREÇO POR LOTE**

Data e horário de abertura: **21/02/2017 às 09:00 horas, horário local.**

Local: **Sala de Reuniões do Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO, localizado na BR 153, Km 480, Parque Agroindustrial de Paraíso do Tocantins, Vila Santana. Fone: (63) 3361 – 0300.**

O Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO, com endereço na BR 153, KM 480, Distrito Agroindustrial, Setor Santana, inscrito no CNPJ sob o nº 10.742.006/0004-30, representado pelo Diretor-Geral, Antônio da Luz Júnior, brasileiro, casado, designado pela Portaria nº 251/2014/IFTO/REITORIA, publicada no D.O.U dia 13 de maio de 2015, torna público para conhecimento dos interessados, que na data, horário e local acima indicados, que realizará licitação na modalidade de **CONCORRÊNCIA**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, para **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ONEROSA DE RESTAURANTE/LANCHONETE COM EVENTUAL PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**, mediante as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos. O procedimento licitatório obedecerá à Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, à Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, ao Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, ao Decreto-lei nº 9.760/1945, à Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, ao Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, Decreto 8.530, de 06 de outubro de 2015, bem como às demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos. Os interessados poderão obter cópia do presente Edital e seus anexos no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), no site <https://paraiso.ifto.edu.br/> e no *Campus* de Paraíso do Tocantins, BR 153, KM 480, Distrito Agroindustrial, Setor Santana, CEP. 77.600-000. No horário das 08:00 às 12:00 e de 14:00 às 17:00 horas, nos dias de expediente da unidade.

## 1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta licitação é a **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ONEROSA DE RESTAURANTE/ LANCHONETE COM EVENTUAL PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**, de uma área, medindo 54,87m<sup>2</sup> (cinquenta e quatro vírgula oitenta e sete metros quadrados), situada nas dependências do prédio do Campus de Paraíso do Tocantins, imóvel de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, localizado na BR 153, KM 480, Distrito Agroindustrial de Paraíso – TO, Vila Santana,, CEP. 77.600-000. Conforme as especificações constantes no Projeto Básico e demais anexos do Edital. A indicada Concessão Administrativa é destinada à instalação e ao funcionamento de um Restaurante/Lanchonete com o fim de possibilitar a





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

exploração dos serviços de fornecimento de refeições, com padrão cardápio popular e sistema de distribuição “tipo bandeirão”, à comunidade acadêmica do Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO.

## 1.2 - DA CLIENTELA ESTIMADA

1.2.1. O restaurante e a lanchonete servirá aos discentes, servidores, terceirizados e visitantes do IFTO.

<b>PÚBLICO</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA VINCULADO A INSTITUIÇÃO</b>
Discentes:	795 (setecentos e noventa e cinco) alunos do ensino médio e ensino superior).
Servidores:	127 (cento e vinte e sete)
Terceirizados:	25 (vinte e cinco)
<b>Total:</b>	<b>947 (novecentos e quarenta e sete) aproximados</b>

(O quadro de pessoal informado acima constitui-se em apenas um parâmetro para possibilitar a cotação. Portanto, não gera qualquer obrigação para o IFTO, no que se refere à demanda atual ou futura, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade, o preço praticado e a concorrência de outros possíveis fornecedores, especialmente daqueles situados próximos ao *Campus* de Paraíso).

1.2.2. O número estimado de refeições por dia letivo no IFTO corresponde:

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA</b>
<b>TOTAL</b>	<b>Com uma variação aproximada de 80 a 150 refeições diárias.</b>

1.2.3 A indicação de quantitativos de previsão de refeições a serem comercializadas por dia não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFTO, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela licitante vencedora.

1.2.4 A estimativa do número de lanches e o valor arrecadado diariamente pelo concessionário não está descrito no edital e seus anexos.

## 2 - DA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar desta Licitação os interessados pertencentes ao ramo de atividade, conforme dispostos nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação para habilitação, constantes deste Edital e seus Anexos.

2.2 Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela comissão.

2.3 Não será admitida nesta Licitação, direta ou indireta, a participação de licitantes:





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

- 2.3.1 em processo de falência, recuperação judicial, extrajudicial, ou de insolvência, sob outra forma de concurso de credores, em dissolução, em liquidação ou concordata;
  - 2.3.2 que esteja suspensa de licitar e impedidas de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins - IFTO, nos termos do art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666, de 1993;
  - 2.3.3 que estejam impedidas de licitar e de contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002, e decretos regulamentadores;
  - 2.3.4 que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998;
  - 2.3.5 que tenha sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
  - 2.3.6 quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666, de 1993.
  - 2.3.7 que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, quaisquer que seja sua forma de constituição;
  - 2.3.8 estrangeiras que não funcionem no País; e
  - 2.3.9 pessoas físicas.
  - 2.3.10 o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;
  - 2.3.11 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;
  - 2.3.12 servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
- 2.4 É permitida a participação do autor do projeto ou da empresa a que se refere o item 2.3.10 deste edital, na licitação de obra ou serviço, ou na execução, como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Administração interessada.
- 2.5 Considera-se participação indireta, para fins do disposto neste item, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.
- 2.6 O disposto no subitem anterior aplica-se aos membros da comissão de licitação.

### **3 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**

3.1 A licitante deverá se apresentar para o credenciamento junto à Comissão por representante devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

3.1.1 Por credencial entende-se:

3.1.1.1 Quando não for titular da empresa, deverá o mesmo, estar munido com procuração pública ou particular com firma reconhecida, em que conste o nome do representante, RG e CPF, endereço, telefone/fax, estabelecendo poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame em nome da empresa, acompanhada de carteira de identidade do outorgado.

3.1.1.2 Caso seja titular da empresa, sócio, dirigente ou assemblado, deverá apresentar cópia simples do respectivo estatuto, registro comercial ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos, representá-la e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

3.2 A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação da licitante no presente certame, porém impedirá o suposto representante de praticar atos no processo licitatório, as quais sejam a inviabilização da manifestação de intenção de recorrer por parte do interessado, bem como de quaisquer atos relativos a presente licitação para o qual seja exigida a presença de representante legal da empresa.

3.3 O representante legal da empresa, no ato da entrega dos envelopes, se solicitado, deverá exhibir sua cédula de identidade ou qualquer outro documento oficial de identificação (com foto).

#### **4. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

4.1 Nos termos do Art. 41 da Lei 8.666/93, qualquer cidadão é parte legítima para impugnar os termos do presente Edital, por irregularidade, devendo protocolar o pedido até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de “Documentação” (fase de habilitação), devendo a Comissão Especial de Licitação julgar e responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis, a contar do seu recebimento.

4.2 Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital a licitante que não apontar as falhas ou irregularidades nele supostamente existentes até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, ficando esclarecido que a intempestiva comunicação do suposto vício não poderá ser aproveitada a título de recurso.

4.3 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até decisão proferida pela Comissão Especial de Licitação do IFTO.

4.4 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, se for o caso, mediante adaptação do Edital.

4.5 As impugnações deverão ser protocoladas no Setor de Protocolo do IFTO localizado na BR 153, KM 480, Parque Agroindustrial de Paraíso do Tocantins, Vila Santana, CEP. 77.600-000. Fone (63) 3361-0300, nos dias úteis no horário de 08:00 as 12:00 e de 14:00 as 18:00 horas, sendo que não serão conhecidas as impugnações interpostas, vencidos os respectivos prazos legais.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

## 5. DA VISTORIA PRÉVIA (facultativa)

5.1 Nos termos do Art. 19, inciso IV, da IN nº. 02/08 – SLTI/MPOG, a concorrente, **caso desejar**, poderá realizar **vistoria prévia** e inspecionar o local objeto da concessão de modo a obter para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta, mediante **Declaração de Vistoria Prévia** (Anexo V do Edital de **Concorrência nº. 13/2016**). A vistoria deve ser agendada na Coordenação de Licitação, ou no telefone (63) 3361-0300, sendo que a mesma deverá ser realizada em até 03 (três) dias antes da abertura da sessão pública.

5.2 Em não havendo interesse em fazer a vistoria prévia, a concorrente poderá emitir Declaração de Conhecimentos Locais das Atividades objeto desta licitação, conforme item 8.5.6 (**Anexo VI**).

## 6. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E SIMPLIFICADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

6.1 Fica assegurado na presente licitação o **tratamento diferenciado nas contratações públicas às microempresas e empresas de pequeno porte**, enquadradas na forma do Art. 3º da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006.

6.2 Não se inclui no regime diferenciado e favorecido previsto nesta Lei Complementar, para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica que se enquadre nas disposições do Art. 3º, § 4º da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006.

6.3 Na forma do Art. 42 da Lei Complementar nº. 123/2006, às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte não se exigirá a comprovação de regularidade fiscal como condição para participação na licitação, sendo exigível somente para efeito de assinatura de contrato.

## 7. DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS DE PREÇOS

7.1 A documentação de habilitação e propostas de preços serão apresentados à Comissão de Especial de Licitação em 02 (dois) envelopes separados, lacrados e contendo em sua parte externa e frontal, os seguintes dizeres:

**ENVELOPE N. ° 01**

**“DOCUMENTAÇÃO/HABILITAÇÃO”**

**IFTO – CAMPUS PARAÍSO DO TOCANTINS CONCORRÊNCIA Nº 13/2016**

**Razão Social: XXXXX**

**CNPJ: XX.XXX.XXX/X-XX**





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

**ENVELOPE N. ° 02**

**“PROPOSTA DE PREÇO”**

**IFTO – CAMPUS PARAÍSO DO TOCANTINS CONCORRÊNCIA N° 13/2016**

**Razão Social: XXXXXXXX**

**CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX-XX**

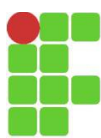
**8. DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE N° 01**

**8.1. Habilitação Jurídica**

- 8.1.1 Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)
- 8.1.2 Registro comercial, no caso de empresa individual ou microempreendedor individual.
- 8.1.3 Para as sociedades empresárias ou empresas individuais de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.
- 8.1.4 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

**8.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

- 8.2.1 Prova de regularidade fiscal perante a fazenda Estadual e Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.
- 8.2.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta n° 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.2.4 Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecida pela Caixa Econômica Federal – CEF, dentro do prazo de validade, de acordo com a Lei 8.036/90, Art. 27, alínea “a”.
- 8.2.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943; – CNDT emitida nos últimos 180 dias.

8.2.6 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

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

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

### **8.3. Qualificação Técnica**

8.4.1. Demonstrar através de atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, declarando ter a licitante executado ou estar executando a prestação de serviços de preparo e fornecimento de lanches e refeições, compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação, por um período mínimo de 06 (seis) meses de prestação de serviço. Modelo do **Anexo X**;

### **8.4. Documentos complementares:**

8.5.1 Todos os licitantes, credenciados ou não no SICAF, deverão apresentar, ainda, no envelope nº 1:

8.5.2 Declaração, sob as penalidades cabíveis, de Inexistência de Fatos Supervenientes Impeditivos para a sua habilitação neste certame, na forma do § 2º, do art.32 da Lei 8.666/93, alterado pela Lei nº 9.648/98, Instrução Normativa/MARE nº 5/95 e Decreto nº 3.722/2001, conforme modelo do **Anexo VIII**.

8.5.3 Declaração, em conformidade com o inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988 e a Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002 – “proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos”, conforme modelo do **Anexo VIII**.

8.5.4 Declaração de Elaboração Independente de Proposta, de que trata a Instrução Normativa nº 2, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, conforme **Anexo IX**.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

8.5.5 Declaração de vistoria emitida pela empresa interessada, com assinatura do servidor do IFTO que o acompanhou e do representante da empresa, comprovando que a licitante vistoriou os locais de execução do contrato e que tomou conhecimento, de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto da licitação, conforme modelo **Anexo V**. (caso o licitante entenda conveniente) Item não obrigatório.

8.5.5.1 A vistoria deverá ser acompanhada por servidor do IFTO. A mesma se justifica para atestar a ciência do interessado sobre o local da concessão, bem como da necessidade de equipamentos a serem investidos futuramente pela contratada, garantindo assim melhor formulação da proposta, por parte dos licitantes, e segurança à Administração.

8.5.6 Fica ressalvada, porém, a situação do licitante que, deixando de apresentar o Termo de Vistoria, **fornecerá declaração formal**, assinalada pelo seu representante, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza da cessão de uso, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras, conforme modelo **Anexo VI**.

8.5.7 No caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite definido nos incisos I e II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, apresentar Declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, e que está apta a usufruir, conforme modelo **Anexo VII**.

## **8.6. Disposições Gerais da Habilitação**

- 8.6.1 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos; bem como não serão aceitos adendos de documentos posterior ao início da sessão pública, os quais deveriam estar dentro do(s) envelope(s).
- 8.6.2 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, a Comissão de Licitação considerará a licitante inabilitada.
- 8.6.3 Os documentos relativos à Habilitação (envelope nº. 01) deverão ser apresentados e entregues em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada por cartório competente, ou por servidor da Administração interessada, ou publicação em órgão da Imprensa Nacional.
- 8.6.3.1 Nas autenticações de documentos por servidores públicos, deverão constar no mínimo o nome do servidor por extenso, a matrícula e o termo **"confere com o original"**. Durante a sessão pública não serão realizadas autenticações de quaisquer documentos.
- 8.6.4 Os documentos deverão ser entregues sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas.
- 8.6.5 A concorrente arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independentemente do resultado do processo licitatório.







**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

- 8.6.6 A concorrente é responsável pelas informações prestadas, sendo motivo de inabilitação a constatação de informações falsas ou que não reflitam a realidade dos fatos e, ainda, que a Comissão de Licitação venha a tomar conhecimento de fato anterior ou posterior a abertura desta Concorrência que desabone a idoneidade da concorrente, ou qualquer outro que contrarie as disposições contidas neste Edital.
- 8.6.7 Falsidade de declaração apresentada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais.
- 8.6.8 É obrigação da CONCESSIONÁRIA, manter-se durante todo o processo licitatório e toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação de acordo com o Art. 55, Inciso XIII da Lei nº. 8666/93.
- 8.6.9 Após a fase de habilitação não cabe desistência de proposta, conforme o § 6º, do art. 43, da Lei nº 8.666/93, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação.
- 8.6.12 **A regularidade fiscal e trabalhista** da concorrente, para fins do art. 29 da Lei 8.666/93, será verificada *on line* no SICAF. Caso a empresa não seja cadastrada no SICAF deverá apresentar Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais (Receita Federal), Certificado de Regularidade do FGTS, Certidão Negativa de Débitos (INSS), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT emitida nos últimos 180 dias, Certidão Negativa de Débitos de Tributos Municipais, Certidão Negativa de Débitos de Tributos Estaduais.
- 8.6.13 Caso o licitante estiver cadastrado no SICAF, o mesmo deverá apresentar no envelope relativo à documentação de habilitação, **declaração expressa** de que está cadastrado no SICAF.
- 8.6.14 A verificação se dará mediante consulta on line, quando da abertura dos envelopes, devendo o resultado ser impresso, assinado pelos membros da Comissão e por todos os representantes dos licitantes presentes e anexado ao processo.
- 8.6.15 Na hipótese de algum documento que já conste do SICAF estar com o seu prazo de validade vencido, a Comissão verificará se o documento válido correspondente consta do envelope de habilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte e das cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.
- 8.6.16 As empresas não cadastradas no SICAF, deverão apresentar todos os documentos exigidos.
- 8.6.17 Serão inabilitadas as licitantes que incluir a proposta de preços no Envelope nº 01.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**9. DA PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE Nº 02**

9.1 A proposta de preços deverá ser apresentada:

- 9.1.1 em 01 (uma) via, impressa em papel timbrado da licitante, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricadas todas as folhas pelo representante legal da licitante proponente, conforme modelo de Proposta comercial – Anexo III, deste Edital;
- 9.1.2 com o preço unitário da refeição e com o preço de cada um dos itens da lanchonete, conforme Anexo I – Projeto Básico;
- 9.1.3 com a identificação da licitante, indicando a Razão Social, endereço, cidade, UF, CEP, telefone/Fax, número do CNPJ/MF, Banco, Agência, número da conta-corrente e praça de pagamento.
- 9.1.4 com declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas, de qualquer natureza incidentes sobre o objeto desta licitação.
- 9.1.5 Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura desta Concorrência.

9.2 Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Edital.

9.2.1 A falta de declaração pressupõe aceitação das condições estabelecidas.

9.3 A Comissão Especial de Licitação poderá, caso julgue necessário, solicitar maiores esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos, bem como efetuar diligências para esclarecimentos de situações e fatos.

**10. DA SESSÃO PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO E DE PROPOSTAS DE PREÇOS E PROCEDIMENTO DO JULGAMENTO**

- 10.1 A abertura da presente Concorrência dar-se-á na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, devendo ser observado os procedimentos dos subitens seguintes.
- 10.2 Após o recebimento dos documentos de Habilitação e Proposta de Preços, nenhum outro será aceito, assim como não se admitirão, quaisquer adendos ou alterações nos documentos e propostas entregues.
- 10.3 Seguindo a ordem de apresentação, proceder-se-á a abertura dos envelopes de Documentação de habilitação e, caso tenha declaração de que está cadastrado no SICAF, será consultado, devendo a Comissão e licitantes presentes rubricar os documentos e o relatório do SICAF, que será verificado somente a regularidade fiscal.
- 10.4 Na fase de habilitação, a reunião poderá ser suspensa, a critério da Comissão de Licitação, para análise da documentação.
- 10.5 Ocorrendo a hipótese prevista no subitem anterior, os envelopes contendo as propostas de preços, devidamente lacrados, serão rubricados pelos membros da Comissão de Licitação e licitantes presentes, ficando sob a guarda da Comissão até posterior decisão.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

- 10.6 Ultrapassada a fase de habilitação e abertas às propostas, não mais caberá desclassificação por motivo relacionado com a fase habilitatória, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento e aceitos pela Comissão de Licitação.
- 10.7 Caso a reunião não seja suspensa, a Comissão de Licitação, tendo comunicado o resultado de habilitação e se presente todos os prepostos das licitantes e não havendo recurso, ou havendo desistência expressa de sua apresentação, registrará o fato e o resultado em Ata, podendo dar prosseguimento à reunião, com a abertura dos Envelopes nº 02 (Propostas de Preços), devendo a referida Comissão e os representantes das licitantes rubricarem todas as propostas de preços.
- 10.8 Serão devolvidos aos representantes das empresas consideradas inabilitadas os envelopes contendo as Propostas de Preços, desde que não tenha havido recurso ou após sua denegação. No caso das inabilitadas se recusarem a receber os envelopes de propostas ou se estiverem ausentes, tal situação ficará consignada em Ata e os referidos envelopes ficarão à disposição das mesmas, no setor de Compras e Licitação do IFTO, durante o período de 20 (vinte) dias. Findo este prazo, a Administração não terá nenhuma responsabilidade sobre o seu teor.
- 10.9 Se todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, o IFTO poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis, para apresentação de nova documentação ou outras propostas, escoimadas das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.

## **11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

- 11.1 O critério de julgamento será exclusivamente o de **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos do inciso I do § 1º do art. 45 da Lei n.º 8.666/93, o **único Lote** é composto pela soma do **item 1** (valor unitário da refeição do restaurante) e **item 2** (valor da cesta de produtos da lanchonete), sendo declarado vencedor o licitante que ofertar o menor valor para a soma dos 2 (dois) itens.
- 11.2 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, o primeiro critério a ser utilizado, será o menor valor da refeição do restaurante e, caso se mantiver o empate das propostas em absoluta igualdade de condições, a decisão será por sorteio, em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas, vedado qualquer outro processo.
- 11.3 O critério de aceitabilidade dos preços máximos que o IFTO admite, são os fixados no Orçamento Estimado em Planilha de Preços Unitários, Anexo II.
- 11.4 Em caso de ocorrência de participação de licitante que detenha a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e não sendo a proposta válida classificada em primeiro lugar de empresa desse porte, serão adotados os seguintes procedimentos:
- 11.4.1 será assegurado, como critério de desempate, 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 proposta mais bem classificada;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

11.5 Para efeito do disposto no subitem acima, ocorrendo o empate, proceder-se á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 10 (dez) minutos após solicitação da Comissão de Licitação, sob pena de preclusão;

II – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preços inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

III – não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 11.4.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

VI – no caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no subitem 11.4.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;

VII – na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 11.5.- II o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

VIII – o disposto nos subitens anteriores somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

11.6 Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com os termos deste Edital, que se opuserem a quaisquer dispositivos legais vigentes, com preços unitários superiores aos limites máximos fixados no Anexo I (Projeto básico), ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade por meio de documentação que comprove que a composição de seus preços são coerentes com os de mercado.

11.7 Não será levada em consideração, para efeito de julgamento, a proposta que contenha vantagem não prevista nesta Concorrência.

11.8 O resultado do julgamento final deste procedimento será divulgado mediante publicação no Diário Oficial da União, ou, se presentes todos os prepostos das licitantes, na reunião em que a Comissão tome a respectiva decisão, lavrando-se em ata todos os atos relativos à sessão.

## **12 – DOS RECURSOS**

12.1 É admissível recurso em qualquer fase da licitação e das obrigações dela decorrentes, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos previstos no art. 109 da Lei n.º 8.666/93.

12.2 Os recursos serão dirigidos ao Diretor-Geral – *Campus* Paraíso do Tocantins, por intermédio da Comissão Especial de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis ou nesse prazo, encaminhá-lo devidamente instruído para apreciação e decisão.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

12.3 Os recursos deverão ser protocolados no Setor de Protocolo do Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO localizado na BR 153, KM 480, Parque Agroindustrial, Vila Santana, CEP 77.600-000 – Paraíso/TO, nos dias úteis no horário de 8:00 as 12:00 e de 14:00 as 18:00 horas.

12.4 Não serão conhecidos os recursos interpostos após vencidos os respectivos prazos legais.

### **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1. Decididos os recursos eventualmente interpostos, o processo licitatório será submetido ao Diretor-Geral do IFTO Campus Paraíso do Tocantins, para que se proceda à devida adjudicação e conseqüente a homologação do objeto licitado à licitante vencedora.

### **14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

14.1 As obrigações da Concedente constam no Item 5 do Projeto Básico – Anexo I deste Edital.

### **15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

15.1 As obrigações da Concessionária constam do Item 4 do Projeto Básico -Anexo I deste Edital.

### **16. DAS BENFEITORIAS**

16.1 As benfeitorias somente poderão ser realizadas, mediante autorização da CONCEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

### **17. DAS DESPESAS**

17.1 A concessionária arcará com as despesas de energia elétrica, água/esgoto e telefone, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, junto às respectivas companhias.

17.1.1 Preferencialmente a despesa com energia elétrica será paga mediante um medidor separado para a concessionária, em seu próprio CNPJ, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, a fim de que a mesma pague exatamente a quantidade consumida, diretamente à companhia de energia elétrica. Caso não seja possível a instalação do medidor próprio, as despesas com energia elétrica deverão ser ressarcidas mediante estudo feito pelo IFTO – *Campus* Paraíso do Tocantins, para obter o valor a ser pago através de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 15º (décimo quinto) dia do mês subseqüente ao do uso.

17.2 O valor será aferido mediante o somatório da potência de todos os equipamentos da CONCESSIONÁRIA, utilizando como referência de preço os valores contratados pelo Campus de Paraíso do Tocantins com a Concessionária de energia elétrica.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

17.5 A linha telefônica deverá ser solicitada pela própria Concessionária junto à empresa de telefonia, com sua inteira e exclusiva responsabilidade, com todos os custos de instalação e das tarifas, correndo por conta da Concessionária todos os custos.

## **18. DO PAGAMENTO**

18.1 O pagamento está disciplinado no Projeto Básico, anexo I deste edital.

## **19. DO TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO**

19.1 Após a adjudicação do resultado do certame licitatório e homologação do seu objeto, será convocada a licitante vencedora, formalmente, para retirar o instrumento contratual respectivo e a restituí-lo devidamente assinado por seu representante legal, consoante estabelecido em seus atos constitutivos, observado para esse efeito o prazo de 05 (cinco) dias úteis.

19.2 Se a Concessionária recusar-se a assinar o Contrato, a Concedente, na forma do § 2º, do art. 64, da Lei nº 8.666/93, convocará as licitantes remanescentes, respeitando a ordem sequencial de classificação, mantidas as condições de preço e prazo da licitante vencedora e as demais exigências a estas feitas em razão do que dispõe esta Concorrência.

19.2.1 A recusa injustificada da adjudicatária em assinar, aceitar ou retirar o Contrato dentro do prazo prescrito, acarretará à empresa a perda do direito à contratação, sujeitando-se às penalidades estabelecidas neste Edital e no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

19.3 Para assinatura do contrato será exigida a apresentação de instrumento público de procuração ou de instrumento particular com firma reconhecida do representante que irá assiná-lo, onde comprove a outorga de poderes, na forma da lei. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa, deverá apresentar cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

19.4. A formalização do ato de contratação será precedida de consulta prévia a cadastros da Administração Pública (SICAF), com a finalidade de verificar se encontra a adjudicatária em situação regular, constituindo a verificação de quaisquer pendências, justo impedimento para a celebração do contrato, por culpa da licitante vencedora, ensejando a aplicação das penalidades previstas neste Edital, na Lei 8.666/93 e na minuta de contrato.

19.4.1 Caso a licitante não esteja cadastrada no SICAF, o mesmo será realizado para efeitos de assinatura do contrato.

19.4.2 Como condição para a celebração do Contrato, a licitante vencedora deverá manter as condições de habilitação exigidas na licitação.

19.4.3 Antes da assinatura do contrato o Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO realizará consulta ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público - CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

- 19.5 A execução do contrato pretendido deverá ser realizada em estrita conformidade com as prescrições deste Edital e seus Anexos, que são dele partes integrantes e inseparáveis.
- 19.6 Decorridos 60 (sessenta) dias da data de entrega das propostas, caso não ocorra à convocação para assinatura do termo de Contrato, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.
- 19.7 Qualquer entendimento relevante entre a Concedente e a Concessionária será formalizado por escrito e também integrará o Contrato.
- 19.8 A Concessionária está obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões por parte da Administração, até o limite permitido no § 1º do art.65, da Lei nº 8.666/1993.
- 19.9 O prazo de vigência do Contrato será de 60 (sessenta) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura, de acordo com o parágrafo único do ARTIGO 28 – A da Lei nº 8.987/95.
- 19.10 Independentemente de transcrição farão parte integrante do Contrato, o Edital, seus Anexos e a proposta apresentada pela CONCESSIONÁRIA.
- 19.11 A Concessionária quando convocada para assinatura do Contrato de Concessão de Administrativa de uso de bem público deverá apresentar alvará de funcionamento.

**20. DO REAJUSTE DE PREÇOS DO CARDÁPIO MÍNIMO E DO REAJUSTE E CORREÇÃO MONETÁRIA DO VALOR DO ALUGUEL**

- 20.1 Os preços das refeições e demais itens da lanchonete poderão ser reajustados anualmente, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) ou outro índice equivalente, previamente aprovado pela Gerência de Administração do Campus Paraíso do Tocantins. Para aprovação do reajuste, a contratada deverá ainda apresentar planilha demonstrando a variação dos preços dos insumos especificamente na sua atividade.
- 20.2 Incumbirá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios;
- 20.2.1 O reajustamento será registrado e repassado à CONTRATADA, caso requeira, a cada aniversário de 01(um) ano de vigência do contrato, conforme segue:
- 20.2.2 Completado o primeiro ano de vigência do contrato, havendo solicitação da CONTRATADA, será aplicada a variação do índice contratual, considerando-se a data da apresentação da proposta e o último índice disponível à época do aniversário do contrato.
- 20.2.3 Nos anos subsequentes, o período de variação considerado será o da data do último reajuste até o índice disponível à época do aniversário do contrato.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

20.3 O valor mensal do aluguel será reajustado e corrigido monetariamente a cada período de 12 (doze) meses, e de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE) ou outro índice equivalente.

## **21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

21.1 Pela inexecução total ou parcial do objeto desta Concorrência, o IFTO poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora, sem prejuízo das previstas no Anexo IV deste Edital, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa, conforme disposto no Anexo IV– Tabela de Multas, deste Edital;
- c) suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração do IFTO pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração do IFTO pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

21.1.1 A licitante vencedora estará sujeita, também, às penalidades citadas no item anterior se:

- a) atrasar, sem justificativa, o início da execução do contrato; e,
- b) executar o contrato em desacordo com o estabelecido neste Edital e seu Anexos.

21.2 No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

21.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, e “d”, do subitem 20.1, poderá ser aplicada juntamente com as alíneas “b”.

21.4 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da notificação.

21.5 Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será cobrado judicialmente.

## **22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

22.1 Não havendo expediente na data marcada, a sessão será realizada no primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e hora, salvo motivo de força maior ou qualquer outro fato imprevisível.

22.2 A simples apresentação das propostas implica integral e irrevogável aceitação dos termos e condições estabelecidas neste Edital, bem como pleno conhecimento das condições de execução do objeto.







**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

- 22.3 A contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, conforme se trate de impugnação, recurso, representação ou pedido de reconsideração, será feito em dias úteis e dela será excluída a data de início e incluída a data do vencimento.
- 22.4 A eventual alteração deste Edital em data anterior àquela fixada para abertura implicará fixação de outra data e o novo texto terá divulgação idêntica a que for dada a este, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 22.5 As decisões da Comissão de Licitação, referentes ao julgamento deste procedimento, serão consideradas definitivas somente após sua homologação do seu objeto adjudicado, pela Autoridade superior do IFTO.
- 22.6 Antes da homologação desta Concorrência será, obrigatoriamente, consultado o CADIN – CADASTRO INFORMATIVO DOS CRÉDITOS NÃO QUITADOS DE ÓRGÃOS E ENTIDADES FEDERAIS, conforme dispõe a Lei nº 10.522, de 19/07/2002, publicada no D.O.U. do dia 23/07/2002, Seção I.
- 22.7 À Diretoria-Geral do Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO, fica reservado o direito de revogar esta licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 22.8 É facultada à Comissão de Licitação ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação que deveria constar obrigatoriamente da proposta (Lei nº 8.666/93, art. 43, § 3º).
- 22.9 A Justiça Federal - Seção Judiciária do Estado do Tocantins - é o foro competente para solucionar os litígios decorrentes deste Edital, ficando excluído qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 22.10 Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Licitação, que decidirá com base na legislação vigente.
- 22.11 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital poderá ser encaminhado à Comissão de Licitação pelo e-mail: [flavioelizario@ifto.edu.br](mailto:flavioelizario@ifto.edu.br).

Paraíso do Tocantins, 17 de janeiro de 2017.

\_\_\_\_\_  
\*Antônio da Luz Júnior  
Diretor-Geral  
Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO

**\*Versão original assinada**





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

## ANEXO I PROJETO BÁSICO

### 1. OBJETO

1.1 **O objeto desta licitação é a CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ONEROSA DE RESTAURANTE/ LANCHONETE COM EVENTUAL PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**, de uma área, medindo 54,87 m<sup>2</sup> (cinquenta e quatro metros virgula oitenta e sete metros quadrados), situada nas dependências do prédio (Bloco III) do Campus Paraíso de Paraíso do Tocantins do IFTO, imóvel de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, localizado no Distrito Agroindustrial, BR 153, KM 480, CEP 77.600-000 – Paraíso/TO. Conforme as especificações constantes no Projeto Básico e demais anexos do Edital.

1.2 O contrato será executado no endereço abaixo:

LOCALIZAÇÃO
<i>Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO, localizados no Distrito Agroindustrial, BR 153, KM 480, CEP 77.600-000 – Paraíso/TO. E-mail: flavioelizario@ifto.edu.br.</i>

### 2. JUSTIFICATIVA

- 2.1 O Campus de Paraíso do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins- IFTO, em conformidade com a Constituição Federal (1988), artigo 205 e 206, embasados nos princípios da Lei de Diretrizes e Bases da Educação (1996), que assegura em seu artigo 3º, inciso I, a garantia da “igualdade de condição de acesso e permanência na escola”.
- 2.2 Tendo em vista a necessidade de atender aos discentes que se encontram nos três turnos do dia, especialmente aqueles que estão na entidade em período integral, a Cantina/Lanchonete possibilitará a oferta de lanches e também de refeições, a preços de mercado, a esses estudantes do IFTO Campus Paraíso.
- 2.3 Ainda com a oferta de alimentação aos estudantes ampliam-se as possibilidades de democratização do espaço, suscitando condições de apoio aos estudantes que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, pois em todos os setores da sociedade brasileira é perceptível as situações de desigualdade entre classes, inclusive no ambiente escolar/universitário.
- 2.4 O restaurante tem como finalidade oferecer refeições nutricionalmente balanceadas originadas de processos seguros a estudantes, servidores e terceirizados do Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO, além de estabelecer um espaço de convivência e integração da comunidade interna.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

- 2.5 Seu principal objetivo é prestar atendimento por meio da distribuição de refeições balanceadas e de qualidade a baixo custo, promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional gerando novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, colaborando com eficiência no processo ensino-aprendizagem, no intuito de garantir aos estudantes permanência e conclusão dos cursos.

### **3. EXECUÇÃO DO CONTRATO**

3.1. A execução do contrato, a ser celebrado, será prestada pela empresa vencedora nos dias úteis em que haja expediente normal no IFTO e outras datas entendidas importantes pela Administração. O horário de atendimento na Lanchonete será das 7:00 às 22:00 horas.

3.1.1 O almoço será servido no período compreendido entre 11:30 e 13:30 horas, no entanto, em virtudes de mudança de horário das aulas esse período poderá ser mudado de acordo com a necessidade e conveniência da Administração.

3.2. O objeto da concessão do restaurante compreende sistema de distribuição centralizado com modalidade cafeteria “tipo bandeirão” sendo que os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observando a Tabela de Alimentos, para a composição do cardápio mínimo, constante dos anexos.

3.3. O horário de funcionamento do restaurante, assim como a programação básica do cardápio, poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo IFTO, desde que previamente acordada com a empresa;

3.4. A Concessionária deverá manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento do objeto contratado.

(A concessionária fica livre para a composição do quadro de funcionários da lanchonete.)

3.5. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante ou na lanchonete, ou de qualquer outro produto, sob pena de rescisão contratual;

### **4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

4.1. Fixar em local visível o preço da refeição;

4.2. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, o valor da refeição, o qual deverá ser impresso, tipo cartaz;

4.3. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente fora do horário das refeições;

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

4.5. Disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido;

4.6. Afixar, sobre a rampa e acima de cada prato servido como refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato e a quantidade de calorias por porção;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

- 4.7. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- 4.8. Aceitar que, por conveniência administrativa, o IFTO possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada (que atualmente é de 54,87 m<sup>2</sup>) desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- 4.9. Credenciar, por escrito, junto ao IFTO, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução do contrato, inclusive sua supervisão.
- 4.10. Os cardápios diários deverão ser elaborados pela nutricionista da contratada e apresentados semanalmente ao Gestor do Contrato para aprovação prévia;
- 4.11. Disponibilizar, em local próprio, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas, mantendo em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;
- 4.12. Caso haja algum imprevisto, e seja necessário alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do restaurante. Deverá também ser afixada em local visível, informação quanto a alteração do cardápio;
- 4.13. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para refrigerantes, refrescos e sobremesas;
- 4.13.1. Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;
- 4.14. Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, tão pouco em pratos futuros;
- 4.15. Fornecer aos consumidores somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese, molhos, pimenta e catchup;
- 4.16. Preparar e confeccionar as refeições, diariamente, nas dependências do restaurante, e servir no prato;
- 4.17. Manter no restaurante, pessoas suficientes para atendimento rápido aos usuários, evitando assim a formação de filas;
- 4.18. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos usuários, evitando a emissão de vale-troco;
- 4.19. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os portas-papel devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins;
- 4.20. Responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

- 4.21. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura no refeitório, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 4.22. Fornecer uniforme e crachá com foto, aos seus empregados quando nas dependências do IFTO. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos e proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme discriminado no anexo B do Projeto Básico.
- 4.23. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 4.24. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando toda a ferramenta necessária para a execução do contrato, apresentando, sempre que solicitado pelo IFTO, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;
- 4.25. Responsabilizar pelo investimento necessário ao funcionamento da cantina/restaurante, com todos os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições;
- 4.26. Utilizar, na execução do contrato, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;
- 4.27. Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;
- 4.28. Respeitar as normas e procedimentos do IFTO, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências do refeitório, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;
- 4.29. Receber as instalações, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio.
- 4.30. Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento do restaurante, os quais deverão estar em perfeitas condições de uso, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, panelas, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, galheteiros, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Além dos equipamentos e materiais, os quais são, como referência: refresqueira, balanças, carrinho térmico frio e quente, moedor de carne, liquidificador industrial, fritadeiras, extrator de sucos, churrasqueiras a gás, balcão frigorífico, picadores de legumes, cortador de frios, descascador de legumes, sanduicheiras, balcão refrigerado para saladas, chapas, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;

- 4.31. Utilizar as instalações fornecidas pelo IFTO, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção;
- 4.32. Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços prestados;
- 4.33. Arcar com as despesas de energia elétrica e telefone, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, junto às respectivas companhias, bem como arcar com o aluguel do espaço concedido;
- 4.34. Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- 4.35. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 4.36. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;
- 4.37. Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações do refeitório;
- 4.38. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o IFTO do resultado das inspeções;
- 4.39. Atender aos discentes, funcionários e terceirizados do IFTO, dispensando aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;
- 4.40. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 4.41. Manter todas as áreas no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 4.42. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;
- 4.43. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 4.44. Manter as instalações permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução do contrato;
- 4.45. Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde se fizer necessário;
- 4.46. Realizar dedetização e desratização sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela Administração.

4.47. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 24 (vinte e quatro) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pelo IFTO, no refeitório, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;

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

4.49. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, a partir da ocorrência verificada pelo Gestor do Contrato;

4.50. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras necessárias à execução do objeto do contrato;

4.51. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

4.52. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do IFTO.

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

4.54. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do IFTO, sem condições de serem consumidos;

4.55. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do IFTO, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

4.56. Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do IFTO, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução do contrato.

4.57. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões por parte da Administração, até o limite permitido no § 1º do art.65, da Lei nº 8.666/1993.

4.58. A CONCESSIONÁRIA deverá adquirir todos os equipamentos necessários ao perfeito funcionamento da cantina/lanchonete.

## **5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

5.1. Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do contrato;

5.2. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa possa desempenhar seus serviços, dentro das normas do futuro Contrato prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa;

5.3. Fiscalizar a execução do contrato e o fornecimento da alimentação objeto deste Projeto, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

- 5.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;
- 5.5. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa;
- 5.6. Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;
- 5.7. Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela empresa;
- 5.8. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;
- 5.9. Designar servidor, para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;
- 5.10. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução do contrato ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas; e
- 5.11. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.
- 5.12. Realizar, trimestralmente ou a seu critério, pesquisa de opinião junto aos usuários da cantina/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e ao atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão do contrato;
- 5.13. Repassar à contratada o valor subsidiado das refeições por mês, até o 15º dia do mês subsequente.

## **6. DOS USUÁRIOS**

6.1. O refeitório servirá aos discentes, servidores, visitantes e terceirizados do IFTO.

<b>PÚBLICO</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA VINCULADO A INSTITUIÇÃO</b>
Discentes:	795 (setecentos e noventa e cinco) alunos do ensino médio e do ensino superior
Servidores:	127 (cento e vinte e sete)
Terceirizados:	25 (vinte e cinco)
<b>Total:</b>	<b>947 (novecentos e quarenta e sete) aproximados</b>

(O quadro de pessoal informado acima se constitui em apenas um parâmetro para possibilitar a cotação. Portanto, não gera qualquer obrigação para o IFTO, no que se refere à demanda atual ou futura, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade, o preço praticado e a concorrência de outros possíveis fornecedores, especialmente daqueles situados próximos ao *Campus* de Paraíso do Tocantins do IFTO).







**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

6.2. O número estimado de refeições por dia letivo no IFTO, corresponde:

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA</b>
<b>TOTAL</b>	<b>Com uma variação aproximada de 80 a 150 refeições diárias.</b>

6.3 A indicação de quantitativos de previsão de refeições a serem comercializadas por dia não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFTO, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela licitante vencedora.

6.4 A estimativa do número de lanches e o valor arrecadado diariamente pela Concessionária não está descrito no edital e seus anexos.

## **7. PREÇOS**

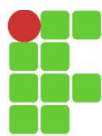
7.1 O preço máximo (que deverá ser igual para almoço) deverá ser o seguinte:

7.1.1 Restaurante - preço máximo de cada refeição “tipo bandeirão” será de R\$ 11,06 (onze reais e seis centavos).

7.2 O preço máximo para a “cesta” de produtos da lanchonete será de R\$ 83,23 (oitenta e três reais e vinte e três centavos). Conforme tabela abaixo:

**TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS A SEREM EXECUTADOS LANCHONETE**

<b>ITEM</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>MEDIDA/VO LUME</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>
1	Sanduíche natural de peito de peru com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 4,80
2	Sanduíche natural Chester com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 4,88
3	Sanduíche natural de atum com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 4,60
4	Sanduíche natural de frango com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 5,60
5	Bauru	130 gramas	R\$ 3,50
6	Hot Dog	150 gramas	R\$ 3,42
7	Esfirra	150 gramas	R\$ 3,11
8	Coxinha	100 gramas	R\$ 3,07
9	Pastel	100 gramas	R\$ 3,07
10	Mini pizza	160 gramas	R\$ 4,43
11	Pão de queijo	100 gramas	R\$ 1,63
12	Bolo	100 gramas	R\$ 1,93
13	Suco com água (suco de polpa)	300 ml	R\$ 3,00
14	Cafê com leite	200 ml	R\$ 1,61
15	Água mineral (sem gás)	350 ml	R\$ 1,88
16	Refrigerante Coca-Cola lata	350 ml	R\$ 3,12
17	Guaraná Antártica lata	350 ml	R\$ 3,07
18	Soda limonada antártica lata	350 ml	R\$ 3,07
19	Refrigerante coca-cola PET 600 ml	600 ml	R\$ 4,40
20	Guaraná antártica PET 600 ml	600 ml ou 500 ml	R\$ 4,25
21	Refrigerante antártica Coca-Cola PET 2 litros	2 litros	R\$ 7,67





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

22	Guaraná Antártica PET 2 litros	2 litros	R\$ 7,12
<b>VALOR GLOBAL DA COTAÇÃO PARA LANCHONETE</b>			<b>R\$ 83,23</b>

**TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS A SEREM EXECUTADOS RESTAURANTE  
E LANCHONETE**

LOTE	ITEM	TIPO	DESCRIÇÃO	Preço (estimado)
01	01	Refeições	Tipo Bandeirão	<b>R\$ 11,06</b>
	02	Lanches	Cesta de Lanches descrita no Projeto Básico	<b>R\$ 83,23</b>

**8. INFORMAÇÃO QUANTO À EVENTUAL EXISTÊNCIA DE SUBSÍDIO AOS ALUNOS**

8.1 O IFTO – *Campus* Paraíso **poderá** subsidiar refeições a seus alunos, de acordo com a política a ser estabelecida internamente. Desta forma, será desenvolvido entre as partes um sistema de controle para as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio.

8.1 A CONCEDENTE disponibilizará, antes do início e durante a execução do contrato, a lista dos usuários do Restaurante que terão subsídio total ou parcial por parte do IFTO.

8.2

8.2 Os usuários que contarão com subsídio alimentício **Integral** por parte do IFTO - *Campus* Paraíso, não efetuarão nenhum pagamento à CONCESSIONÁRIA, pois neste caso, o IFTO – *Campus* Paraíso efetuará o pagamento integral diretamente na conta da CONCESSIONÁRIA.

8.3 Os usuários que contarão com subsídio alimentício **Parcial** por parte do IFTO - *Campus* Paraíso efetuarão pagamento parcial à CONCESSIONÁRIA, sendo que a parte restante será paga pelo IFTO – *Campus* Paraíso.

8.4 Para os usuários que receberão subsídio alimentício parcial ou integral por parte do IFTO, a CONCESSIONÁRIA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA.

8.5 Além do subsídio financeiro, o IFTO *Campus* Paraíso poderá ainda subsidiar as refeições por meio de sua produção própria de gêneros alimentícios, a qual poderá ser repassada a concessionária, deduzindo assim o valor equivalente no custo final da refeição ou transformando o valor equivalente em número/quantidade de refeições.

8.6 Para o cumprimento do item 8.4 será realizada pesquisa de mercado dos gêneros alimentícios porventura repassados à CONCESSIONÁRIA, oriundos da produção do IFTO *Campus* Paraíso.

8.7 Os valores serão controlados por meio de formulário próprio e assinado pelas partes, sendo mensurado mensalmente os quantitativos e os respectivos valores totais.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

8.8 Quando da medição mensal dos quantitativos de gêneros alimentícios repassados, A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar planilha consolidada de todos os itens com os respectivos preços unitários e totais, a qual deverá ser atestada pelo fiscal do contrato.

## **9. PERÍODO DE FÉRIAS ESCOLARES E DE GREVE**

9.1. Nos casos de férias escolares, greves, paralisações ou outras situações correlatas, o Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO poderá solicitar o funcionamento da cantina/lanchonete por período inferior ao tempo normal, podendo tal tempo ser de meio dia ou outro tempo entendido necessário ao bom funcionamento das atividades da entidade.

## **10. PAGAMENTO**

10.1. O prazo para pagamento do subsídio será de 15 (quinze) dias, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da Contratada.

10.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei nº 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da Contratada, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.2. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, acompanhada dos demais documentos exigidos neste Edital.

10.2.1. O “atesto” da Nota Fiscal/Fatura fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada com os serviços efetivamente executados, bem como às seguintes comprovações, que deverão obrigatoriamente acompanhá-la:

10.2.1.1. Do pagamento da remuneração e das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última nota fiscal ou fatura vencida, quanto aos empregados diretamente vinculados à execução contratual, nominalmente identificados;

10.2.1.2. Da regularidade fiscal, constatada através de consulta “on-line” ao SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 29 da Lei nº 8.666, de 1993; e

10.2.1.3. Do cumprimento das obrigações trabalhistas, correspondentes à última nota fiscal ou fatura que tenha sido paga pela Administração.

10.3. Havendo erro na apresentação de qualquer dos documentos exigidos nos subitens anteriores ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

10.4. Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta “on-line” ao SICAF e, se necessário, aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

10.5. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil, inclusive quanto ao artigo 31 da Lei nº 8.212, de 1991.

10.5.1. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

10.5.2. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, instituído pelo artigo 12 da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo referido regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, a cada pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

10.6. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

10.7. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.8. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

10.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:  $I = (6 / 100)^N$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso.

## **11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

11.1. As despesas decorrentes do valor do subsídio pela execução do contrato, correrão à conta dos recursos consignados no orçamento do Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO, Programa de Trabalho Resumido 108812, Plano Interno F2994P2339R, Fonte de Recursos 0100000000, Natureza da Despesa 339039.

## **12. DA AVALIAÇÃO**

12.1 A avaliação dos serviços poderão ser realizados pela contratante bimestralmente ou no mínimo a cada seis meses.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

12.2 Para a avaliação deverá ser realizada pesquisa com o público usuário dos serviços, o que inclui servidores, alunos e terceirizados.

12.3 O instrumento de avaliação deverá ser elaborado pela contratante e antes de sua aplicação, com antecedência mínima de um mês, dar pleno conhecimento ao contratado.

12.4 A partir dos dados da pesquisa, o fiscal responsável elaborará relatório o qual servirá de referência para a avaliação dos serviços prestados.

### **13. VIGÊNCIA**

13.1 O prazo de vigência do Contrato será de 2 (dois) anos e iniciar-se-á na data de sua assinatura.

13.2 O contrato poderá ser prorrogado nos termos do artigo 57, §2º da Lei nº 8.666.

Paraíso - TO, 19 de dezembro de 2016.

Solicitação de Aprovação:

**\*FABIANO BALLIN**  
**Gerente de Administração**  
**IFTO – Campus Paraíso do Tocantins**

**APROVADO:**

*Paraíso – TO, 19 de dezembro de 2016*

**\*ANTÔNIO DA LUZ JÚNIOR**  
**Diretor-Geral**  
**Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO**

**\* Versão original assinada**





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO “A” – DO PROJETO BÁSICO**

**I - TABELA DE ALIMENTOS PARA COMPOSIÇÃO BÁSICA DO  
CARDÁPIO – RESTAURANTE**

1. Carne bovina de 1ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole. Sugestão de Preparos: Bife de panela; acebolado, à parmegiana, à milanesa, ao molho madeira, ao molho de legumes, carne de sol, paçoca, na chapa, strogonoff, chinesa;
2. Carne bovina de 2ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas. Sugestão de Preparos: ao molho diversos, almôndegas;
3. Frango de 1ª qualidade em preparações diversas apenas com cortes de coxa, contra-coxa, peito ou filé. Sugestão de Preparos: Grelhado, à parmegiana, ao queijo catupiry, empanado, xadrez, à cubana, na chapa, strogonoff, panqueca, à milanesa;
4. Peixe de 1º qualidade em preparações diversas com cortes de filé, badejo, merluza, robalo, pescada branca e dourado. Sugestão de Preparos: Frito cozida, moqueca, à delícia, ao molho branco;
5. Carne suína de 1ª qualidade em preparações diversas e feijoada;
6. Arroz branco longo fino tipo 1 (diariamente);
7. Arroz especial longo fino tipo 1 à grega, galinhada, risotos, com brócolis, com lentilhas, com milho, com passas e outros;
8. Feijão com caldo tipo 1 (roxinho, preto, jalo, verde, fradinho, carioquinha, cavalo-claro, faveta) em preparações sem carnes (diariamente);
9. Feijão especial tipo 1 (tropeiro, tutu, feijoada, fava e outros) e outros;
10. Salada de vegetais do grupo A, B e C (item II – tabela de vegetais), separados ou mistos e não poderá repetir durante a semana (diariamente);
11. Massas (lasanha de carne ou frango, macarrão a bolonhesa, panquecas e outros);
12. Farofas variadas.

**II – TABELA DE VEGETAIS PARA A COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO**

GRUPOS			
VEGETAIS	FRUTAS		
“A”	“B”	“C”	“A”
Acelga	Abobrinha		Abacaxi
Agrião	Aspargo	Aipim Abóbora	Acerola
Aipó Alcachofra	Berinjela Bertalha	Batata Batata Baroa	Cajá
Alface Almeirão Broto de feijão	Brócolis Beterraba Cenoura	Batata-doce Batata baroa	Caju
Cebola	Couve	Inhame	Carambola
Cebolinha	Couve de Bruxelas	Mandioca	Goiaba
Coentro Ervilha	Couve-flor Chuchu	Milho verde	Jaca
Hortelã Manjeriçã	Espinafre Ervilha Torta		Laranja





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

Palmito	Jiló		Limão
Pepino	Maxixe Mostarda Nabo		Maracujá
Pimentão	Rabanete Repolho Quiabo		Melão
Rabanete Rúcula	Vagem		Mangaba
Salsa			Tangerina
Tomate			Tamarindo

**III-PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUANTIFICAÇÃO DO PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

<b>ALIMENTO</b>	<b>PER CAPITA</b>
Arroz	70g
Feijão	40g
Farinha de mandioca	20g
Macarrão espaguete	60g
Óleo	10ml
Sardinha	30g
Extrato de tomate	15g
Vinagre	5ml
Sal	4g
Tempero completo	4g
Charque bovino industrializado	50g
Milho em conserva	5g
Ervilha em conserva	5g
Carne Bovina de 1ª	100g
Carne Bovina de 2ª	100g
Frango	100g
Peixe	100g
Salsicha	30g
Verduras	30g
Legumes	30g
Hortaliças	30g
Frutas para salada	20g

**IV-PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

1. Óleos deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
2. Azeites deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos.
3. Itens não mencionados, os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o contrato de concessão a que se refere este anexo deverão





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.

5. Carne bovina e suína tipo extralimpo, isenta ao máximo de gorduras.
6. Aves tipo granja, fresca.
7. Peixes deverão ser usados ou filés de peixe de boa qualidade.
8. Linguiças deverão ser fornecidas as do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas.
9. Presunto os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura.
10. Frios e outros embutidos deverão ser sempre de boa qualidade e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor, deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.







**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO “B” DO PROJETO BÁSICO**

**1 - UNIFORMES**

1. Os uniformes terão a seguinte composição e serão fornecidos 02 conjuntos completos a cada empregado no início da execução do contrato:

- camisa ou blusa branca;
- calças compridas escuras;
- avental longo na cor branca em tecido tipo brim de puro algodão;
- proteção para o cabelo (gorro ou toca);
- luvas;
- máscaras;
- botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

2. A partir da data prevista para início da execução do contrato, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 04 (quatro) meses, ou a qualquer tempo no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação escrita da cedente, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

3. A empresa fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

4. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

Observação:

O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

## ANEXO “C” DO PROJETO BÁSICO

### PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Restaurante, a empresa deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo elencados:

#### 1. DOS ALIMENTOS

1.1 As pessoas que trabalham na área de alimentação, devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- Manter os alimentos sempre cobertos;
- Cozinhar muito bem os alimentos;
- Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;

#### 2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

2.1. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibido a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- e) Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após a lavagem;
- f) Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável contendo a logomarca da empresa, os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;
- g) Diariamente proceder á limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

### **3. DO AMBIENTE**

3.1. Para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, os restaurantes e áreas adjacentes, despensas, escritório da empresa, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

3.2. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

3.3. Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;

3.4. Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros;

3.5. Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

3.6. Semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:  
a) Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;

b) Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;

c) Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro;





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO II

ORÇAMENTO ESTIMADO EM PLANILHA DE PREÇOS UNITÁRIOS  
(Inc. II, § 2º, art. 40, combinado com o Inc. X do mesmo art., da Lei nº 8.666/93)

LOTE	ITEM	TIPO	DESCRIÇÃO	Preço (estimado)
01	01	Refeições	Tipo Bandeirão	R\$ 11,06

LOTE01 ITEM 01	PRODUTO	MEDIDA/VO LUME	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO ADMITIDO
1	Sanduíche natural de peito de peru com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 4,80
2	Sanduíche natural Chester com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 4,88
3	Sanduíche natural de atum com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 4,60
4	Sanduíche natural de frango com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 5,60
5	Bauru	130 gramas	R\$ 3,50
6	Hot Dog	150 gramas	R\$ 3,42
7	Esfirra	150 gramas	R\$ 3,11
8	Coxinha	100 gramas	R\$ 3,07
9	Pastel	100 gramas	R\$ 3,07
10	Mini pizza	160 gramas	R\$ 4,43
11	Pão de queijo	100 gramas	R\$ 1,63
12	Bolo	100 gramas	R\$ 1,93
13	Suco com água (suco de polpa)	300 ml	R\$ 3,00
14	Café com leite	200 ml	R\$ 1,61
15	Água mineral (sem gás)	350 ml	R\$ 1,88
16	Refrigerante Coca-Cola lata	350 ml	R\$ 3,12
17	Guaraná Antártica lata	350 ml	R\$ 3,07
18	Soda limonada antártica lata	350 ml	R\$ 3,07
19	Refrigerante coca-cola PET 600 ml	600 ml	R\$ 4,40
20	Guaraná antártica PET 600 ml	600 ou 500 ml	R\$ 4,25
21	Refrigerante antártica Coca-Cola PET 2 litros	2 litros	R\$ 7,67
22	Guaraná Antártica PET 2 litros	2 litros	R\$ 7,12
<b>VALOR GLOBAL DA COTAÇÃO PARA LANCHONETE</b>			<b>R\$ 83,23</b>

**OBSERVAÇÃO:**

- (1) Preços unitários estimados, com base em pesquisas realizadas junto a empresas do ramo na cidade de Paraíso do Tocantins do IFTO.
- (2) A título de informação, atualmente o quadro estimado, composto de alunos, servidores públicos e terceirizados do *Campus* de Paraíso do Tocantins do IFTO, é o seguinte:





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

<b>PÚBLICO</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA VINCULADO A INSTITUIÇÃO</b>
Discentes:	795 (setecentos e noventa e cinco) alunos do ensino médio e do ensino superior
Servidores:	127 (cento e vinte e sete)
Terceirizados:	25 (vinte e cinco)
<b>Total:</b>	<b>947 (novecentos e quarenta e sete)</b>

(O quadro informado acima se constitui em apenas um parâmetro para possibilitar a cotação. Portanto, não gera qualquer obrigação para o IFTO, no que se refere à demanda atual ou futura, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade, o preço praticado e a concorrência de outros possíveis fornecedores, especialmente daqueles situados próximos ao *Campus Paraíso*)

(3) O número estimado de refeições por dia letivo no IFTO, corresponde:

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE ESTIMADA</b>
<b>TOTAL</b>	<b>Com uma variação aproximada de 80 a 150 refeições diárias.</b>

(4) A indicação de quantitativos de previsão de refeições a serem comercializadas por dia não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFTO, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela licitante vencedora.

(5) A estimativa do número de lanches e o valor arrecadado diariamente pelo concessionário não está descrito no edital e seus anexos.

**(6) Tendo em vista as mudanças ocorridas nos hábitos alimentares e a aceitabilidade do cardápio básico pelos comensais, a Administração poderá autorizar a oferta de um cardápio com pratos variados para o jantar, tais como: caldos, lasanha, panquecas, tortas salgadas, galinhada, sopas e macarronada, entre outros.**





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO III

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**  
(em papel personalizado da empresa)

Ao: *Campus* Paraíso de Paraíso do Tocantins do IFTO  
A/C: Comissão de Licitação  
CONCORRÊNCIA Nº 13/2016  
PROCESSO Nº 23234.006634.2016-01

Prezados Senhores,

Apresentamos e submetemos à apreciação de V. S<sup>a</sup>. nossa Proposta de Preços relativa à licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por qualquer erro ou omissão que venha a ser verificada na sua preparação. O preço unitário da refeição para esta proposta é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), com base na data de apresentação dos documentos de habilitação e proposta de preços. O preço total dos produtos da cesta da lanchonete é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_). Portanto, o preço total do valor unitário da refeição somado ao valor total da cesta de produtos da lanchonete é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_). Declaramos que em nossos preços estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para perfeita execução dos serviços, inclusive as despesas com materiais e/ou equipamentos, mão-de-obra especializada ou não, seguro em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da Legislação Social Trabalhista, Previdenciária, da Infortunistica do trabalho e responsabilidade civil por qualquer dano causado a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a prestação dos serviços, conforme o Projeto Básico – Anexo I, constante no Edital, sem que nos caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao IFTO. O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias consecutivos a contar do dia da apresentação dos documentos de habilitação e propostas. Acompanham a nossa Proposta de Preços os documentos previstos neste Edital, bem como os demais julgados oportunos para perfeita compreensão e avaliação da proposta. Na prestação dos serviços, observaremos rigorosamente as especificações das normas técnicas brasileiras ou qualquer outra norma que garanta a qualidade igual ou superior, bem como as recomendações e instruções da fiscalização do Instituto





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – Campus Paraíso, assumindo, desde já a integral responsabilidade pela perfeita realização dos trabalhos, de conformidade com as normas mencionadas no Edital e seus anexos. Seguem abaixo planilhas com os preços unitários e total.

**Obs.: Os valores unitários dos itens não poderão ser superiores aos valores orçados pelo Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO. (Item 9.6 do Edital).**

ITEM	PRODUTO	MEDIDA/VOL UME	VALOR MÁXIMO ADMITIDO	VALOR UNITÁRIO (Insira seu preço aqui)
1	Sanduíche natural de peito de peru com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 4,80	R\$
2	Sanduíche natural Chester com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 4,88	R\$
3	Sanduíche natural de atum com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 4,60	R\$
4	Sanduíche natural de frango com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 5,60	R\$
5	Bauru	130 gramas	R\$ 3,50	R\$
6	Hot Dog	150 gramas	R\$ 3,42	R\$
7	Esfirra	150 gramas	R\$ 3,11	R\$
8	Coxinha	100 gramas	R\$ 3,07	R\$
9	Pastel	100 gramas	R\$ 3,07	R\$
10	Mini pizza	160 gramas	R\$ 4,43	R\$
11	Pão de queijo	100 gramas	R\$ 1,63	R\$
12	Bolo	100 gramas	R\$ 1,93	R\$
13	Suco com água (suco de polpa)	300 ml	R\$ 3,00	R\$
14	Café com leite	200 ml	R\$ 1,61	R\$
15	Água mineral (sem gás)	350 ml	R\$ 1,88	R\$
16	Refrigerante Coca-Cola lata	350 ml	R\$ 3,12	R\$
17	Guaraná Antártica lata	350 ml	R\$ 3,07	R\$
18	Soda limonada antártica lata	350 ml	R\$ 3,07	R\$
19	Refrigerante coca-cola PET 600 ml	600 ml	R\$ 4,40	R\$
20	Guaraná antártica PET 600 ml	600 ou 500 ml	R\$ 4,25	R\$
21	Refrigerante antártica Coca-Cola PET 2 litros	2 litros	R\$ 7,67	R\$
22	Guaraná Antártica PET 2 litros	2 litros	R\$ 7,12	R\$
<b>Total Geral da Cesta</b>			<b>R\$ 83,23</b>	<b>R\$</b>

<b>PLANILHA GERAL (utilizada para julgamento da licitação)</b>		
LOTE 1	ITEM 1 (valor da refeição do restaurante)	R\$
	ITEM 2 (valor total da cesta de produtos da lanchonete)	R\$
<b>VALOR TOTAL (valor da refeição mais valor total da cesta de produtos da lanchonete)</b>		<b>R\$</b>





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

DADOS DA EMPRESA E DO SEU REPRESENTANTE LEGAL

Empresa:
Razão Social: _____ CNPJ/MF: _____
Endereço: _____ Tel/Fax: _____
CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____
Banco: _____ Agência: _____ N° C/C: _____
E-mail: _____

Representante legal:
Nome: _____
Endereço: _____
CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____
CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____
Cart. Ident. nº: _____ Expedido por: _____
Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

Atenciosamente,

Local e data

Nome e assinatura do responsável legal

**Obs.: 1 – A ocorrência de eventuais erros no preenchimento desta proposta não ensejará a desclassificação, uma vez que tais erros poderão ser corrigidos na fase de julgamento das propostas.**







**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO IV**

**TABELA DE MULTAS**

<b>INFRAÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por estabelecimento.	05
Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	03
Reaproveitar alimentos já manipulados, por ocorrência.	03
Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência.	02
Utilizar as dependências do IFTO para fins diversos do objeto Contrato de Concessão, por vez.	04
Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.	06
Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencido, por vez.	06
Manter funcionário sem qualificação para a execução do contrato, por empregado e por dia.	02
Atrasar, sem justificativa, os inícios da execução do objeto do Contrato de Concessão, por dia.	06
Deixar de:	
providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	03
manter empregado qualificado para responder perante o IFTO, por vez.	01
coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03
substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	01
refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	03
remover do local de preparação os alimentos preparados e não servidos, por dia.	02
manter Tabela de preços em lugar visível, por dia.	01
prestar manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
manter documentação legal, por vez.	01
remover o lixo, por dia.	04
deixar de recolher o valor fixado no item 15 do Edital, por item por dia	01
cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	04
cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	02
cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	02
cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	02
responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez	02
11) Permitir:	
presença de empregado sem identificação da empresa concessionária ou sem uniforme ou que estejam mau apresentados ou descalço ou portando uniformes sem a devida higienização, por empregado.	01
a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
01	R\$ 50,00 (cinquenta reais)
02	R\$ 70,00 (setenta reais)
03	R\$ 100,00 (cem reais)
04	R\$ 200,00 (duzentos reais)
05	R\$ 500,00 (quinhentos reais)
06	R\$ 1.000,00 (hum mil reais)





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO V  
DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos em atendimento ao previsto no subitem 5.1 do Edital da Concorrência nº 13/2016 – Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO, que, por intermédio de nosso Representante, abaixo qualificado, na data e hora a seguir discriminados, vistoriamos o local da execução do contrato e que somos detentores de todas as informações relativas à sua execução.

Declaramos, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração, inclusive do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja a vencedora da licitação.

(Nome da empresa): .....

CNPJ:....., sediada (endereço completo), .....  
telefone:..... endereço  
eletrônico:.....

Data da Vistoria: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2017.

Hora da vistoria: \_\_\_\_\_ horas.

Nome/assinatura e carimbo  
(informar CPF e RG)

Nome e assinatura do servidor do IFTO –  
Campus Paraíso do Tocantins  
(Acompanhante da vistoria)

OBS.:

1) O vistoriante deverá se dirigir à sede do Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO no endereço: BR 153, Km 480, Parque Agroindustrial de Paraíso, Vila Santana, CEP: 77.600-000. Poderá entrar em contato através do fone (63) 3361 – 0300. Servidores responsáveis: Flávio Eliziario de Souza, Lindomar Francisco Mendonça.

A vistoria deverá ser feita em dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário de expediente do IFTO, até 3 (três) dias antes do previsto para o recebimento dos envelopes de documentação/habilitação e propostas.

**3) Esta declaração deverá constar dos documentos do Envelope 01 - DOCUMENTAÇÃO”.**





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO VI

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E  
PECULIARIDADES INERENTES À NATUREZA DA CESSÃO DE USO**

**(em papel personalizado da empresa)**

**(Caso em que não apresente o termo de vistoria, terá que apresenta esta declaração)**

A empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., DECLARA sob as penas da lei, em atendimento ao previsto no subitem 8.5.6 do edital de Concorrência nº **13/2016**, de ter total conhecimento das condições existentes e peculiaridades inerentes à natureza da cessão de uso, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiras.

Paraíso do Tocantins,...../...../2017.

---

(Nome do representante e CPF)





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE  
MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO  
PORTE (Item 8.5.7)**

(em papel personalizado da empresa)

(QUANDO FOR O CASO)

Declaração de que a  
empresa .....(Nome da empresa)  
\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº  
\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a)  
Sr(a) \_\_\_\_\_ portador da carteira de  
identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº  
\_\_\_\_\_ sediada (endereço completo)  
\_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da  
Lei, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de  
14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu  
art. 34, que essa Empresa/Cooperativa está apta a usufruir do tratamento favorecido  
estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar.

Cidade – (UF), de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
(nome e número da identidade do declarante)





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

**ANEXO VIII**  
**DECLARAÇÕES**  
**(em papel personalizado da empresa)**

1. A empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., DECLARA sob as penas da lei, em atendimento ao previsto no subitem 8.5.2 do edital de Concorrência nº **13/2016**, no art. 32, § 2º, da Lei nº 8.666/93, e no inciso IV da Instrução Normativa MARE nº 05/95, a inexistência de fato superveniente impeditivo da sua habilitação até a presente data, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

2. A empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., DECLARA sob as penalidades da lei, em atendimento ao previsto no subitem 8.5.3 do edital de Concorrência nº **13/2016**, que **NÃO** possui em seu quadro de pessoal empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Declara possuir menores a partir de 14 anos como aprendizes?

<input type="checkbox"/>	Sim.	<input type="checkbox"/>	Não.
--------------------------	------	--------------------------	------

Paraíso do Tocantins, xxx de xxxxxxxx de 2017.

---

(nome e número da identidade do declarante)





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO IX  
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE  
PROPOSTA  
(em papel personalizado da empresa)

1.1 (Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante), para fins do disposto no item 8.5.4 do Edital de **Concorrência nº 13/2016** declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

1.2 a proposta apresentada para participar da **Concorrência nº 13/2016** foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da **Concorrência nº 13/2016** por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

1.3 a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da **Concorrência nº 13/2016** não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da **Concorrência nº 13/2016**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

1.4 que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da **Concorrência nº 13/2016** quanto a participar ou não da referida licitação;

1.5 que o conteúdo da proposta apresentada para participar da **Concorrência nº 13/2016** não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da **Concorrência nº 13/2016** antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

1.6 que o conteúdo da proposta apresentada para participar da **Concorrência nº 13/2016** não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do IFTO antes da abertura oficial das propostas; e

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

Paraíso do Tocantins, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017

---

*(Pessoa Física, proprietário sócio não comanditário, gerente ou representante legal da empresa licitante, com identificação completa.*





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO X

**MODELO DE ATESTADO - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**(IMPORTANTE: PAPEL TIMBRADO COM O NOME DA EMPRESA, CNPJ E ENDEREÇO)**

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins , Campus de Paraíso do Tocantins.  
Comissão Especial de Licitação

Processo nº. 23234.006634.2016-01

**Concorrência nº. 13/2016**

Abertura da sessão pública: 15/02/2017 às 09:00 horas (horário local)

**ATESTADO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

(Deverá ser fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, conforme item 8.4.1 do edital)

Atesto para fins de participação em Licitação Pública que a empresa ..... inscrita no CNPJ sob nº. ...., estabelecida na Rua ....., cidade de ....., Estado ....., atua (ou atuou) no ramo de fornecimento de lanches e refeições, conforme os dados abaixo:

Período de atuação:

Quadro de Pessoal:

Quantidade média de pessoas atendidas diariamente:

(Localidade) .....de .....de 2017

Nome  
Cargo/Função







MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO XI  
MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO N.º xx/2017  
PROCESSO N.º 23234.006634.2016-01

*CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ECONÔMICA ONEROSA DE RESTAURANTE/ LANCHONETE COM EVENTUAL PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, QUE ENTRE SI CELEBRAM O CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS IFTO E A EMPRESA*  
-----.

O CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS DO IFTO, Autarquia Federal vinculada ao Ministério da Educação, localizado no Distrito Agroindustrial, BR 153, Km 480, Paraíso do Tocantins-TO, CEP. 77.600-000. Neste ato representado neste ato representado pelo Diretor-Geral do *Campus* de Paraíso do Tocantins, o Sr. Antônio da Luz Júnior, CPF/MF n.º 932.916.391-20, portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º 338281 expedida por SSP/TO designado pela Portaria 268 de 24 de maio de 2014, doravante denominada CONCEDENTE, e de outro lado, a empresa -----, inscrita no CNPJ sob o n.º -----, com sede no -----, daqui por diante designada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada pelo Senhor -----, (nacionalidade), (estado civil), portador da Carteira de Identidade n.º -----, expedida pela ----- e do CPF n.º -----, residente e domiciliado em -----, resolvem celebrar o presente Contrato de Concessão Administrativa de uso de bem público destinado à exploração econômica de Restaurante/Lanchonete com eventual prestação de serviços de fornecimento de refeições em conformidade com o que consta do **Processo Administrativo n.º 23234.006634.2016-01**, referente a **Concorrência n.º 13/2016**, com fundamento na Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, na Instrução Normativa/MARE n.º 5, de 21 de julho de 1995, republicada no D.O.U. de 19 de abril de 1996, na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, no Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015 e no Decreto n.º 3.722, de 09 de janeiro de 2001, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O objeto desta licitação é a CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ONEROSA DE RESTAURANTE/ LANCHONETE COM EVENTUAL PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, de uma área, medindo 54,87 m<sup>2</sup> (cinquenta e quatro vírgula oitenta e sete metros quadros), situada nas dependências do prédio do





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

Campus Paraíso, imóvel de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, localizado no Distrito Agroindustrial, BR 153, Km 480, Vila Santana, Paraíso-TO, CEP. 77.000.00 Conforme as especificações constantes no Projeto Básico e demais anexos do Edital.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA DA CONCESSIONÁRIA**

I Vinculam-se ao presente Contrato, independentemente de transcrição, o Edital da Concorrência nº 13/2016, com seus anexos, a Proposta da CONCESSIONÁRIA e demais documentos constantes do Processo nº 23234.006634.2016-01.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

I. O Contrato será executado pela CONCESSIONÁRIA no decurso das 7:00h às 22h, nos dias letivos (conforme Calendário Escolar vigente da entidade), e deverão atender da seguinte maneira:

O almoço será servido no período compreendido entre 11:30 e 14:00 horas;

Obs1: O horário poderá ser mudado pela Administração em virtude de sua conveniência e oportunidade.

Obs2: O Calendário Escolar poderá sofrer alterações.

II. O objeto compreende fornecimento de refeições do tipo “bandejão”, sendo que os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observando a Tabela de Alimentos, para a composição do cardápio mínimo, constante do Anexo I deste Contrato.

III. O horário de funcionamento do restaurante, assim como a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela CONCEDENTE, desde que, previamente acordada com a CONCESSIONÁRIA;

IV. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante, sob pena de rescisão contratual.

V. O restaurante e a lanchonete servirá aos discentes, servidores e terceirizados do IFTO.

VI. O número de funcionários para a lanchonete ficará a cargo do concessionário.

**CLÁUSULA QUARTA – DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES**

I Na assinatura deste Contrato, a CONCESSIONÁRIA apresentará a relação de todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do objeto.

II. É de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA todos os equipamentos e utensílios à execução do contrato, bem como as mesas e cadeiras destinadas a atender a demanda real atendida.

III – Todas as instalações e adequações, porventura necessárias, no imóvel para execução do objeto é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**CLÁUSULA QUINTA – DAS BENFEITORIAS**

I As benfeitorias somente poderão ser realizadas, mediante autorização da CONCEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

**CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

Compete à CONCEDENTE:

I comunicar à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do contrato;

II proporcionar todas as facilidades para que a CONCESSIONÁRIA possa executar o objeto, dentro das normas deste Contrato prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA;

III fiscalizar a execução do contrato e o fornecimento da alimentação objeto deste Contrato, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

IV acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, por meio de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

V examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CONCESSIONÁRIA;

VI verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

VII conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da CONCESSIONÁRIA;

VIII exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONCESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;

IX designar servidor, para acompanhar a execução deste Contrato bem como a dedetização e a faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

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

XI rejeitar, no todo ou em parte, fornecimento executado em desacordo com este Contrato; e

XII realizar, trimestralmente ou semestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão deste Contrato.

XIII repassar à contratada o valor subsidiado das refeições por mês, até o 15º dia do mês subsequente.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

Compete à CONCESSIONÁRIA:

I manter o preço da refeição por período de 12 (doze) meses e afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz;

II efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pelos portões existentes no *Campus* e, necessariamente, fora do horário das refeições;

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

IV disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido;

V afixar, sobre a rampa e acima de cada prato servido como refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato e a quantidade de calorias por porção;

VI manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência deste Contrato;

VII aceitar que, por conveniência administrativa, a CONCEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada que atualmente é de 54,87 m<sup>2</sup>, desde que, comunicando a CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

VIII credenciar, por escrito, junto a CONCEDENTE, um preposto idôneo, que poderá ser o Gerente, com experiência no ramo e com poderes para representar a CONCESSIONÁRIA em tudo que relacione à execução do contrato, inclusive sua supervisão;

IX os cardápios deverão ser elaborados pela nutricionista residente e apresentados semanalmente, ao Gestor do Contrato para aprovação prévia e divulgação interna;

X disponibilizar, em local próprio, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas, mantendo em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

XI caso haja algum imprevisto, e seja necessário alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do restaurante. Deverá também ser afixado em local visível, informação quanto a alteração do cardápio;

XII Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para refrigerantes, refrescos e sobremesas;

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

XIV preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados no restaurante, tão pouco em pratos futuros;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

XV fornecer aos consumidores somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese, molhos, pimenta e catchup;

XVI prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, evitando a emissão de vale troco;

XVII utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os portas-papel devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins;

XVIII responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições deste Contrato, de forma que os refeições a serem servidas mantenham alto nível de qualidade;

XIX dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura no restaurante, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

XX fornecer uniforme e crachá com foto, aos seus empregados quando nas dependências da CONCEDENTE. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos e proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme discriminado no Anexo I deste Contrato;

XXI manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios preestabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

XXII manter, durante a execução deste Contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução do contrato, apresentando, sempre que solicitado pela CONCEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

XXIII responsabilizar pelo investimento necessário ao funcionamento da cantina/restaurante, com todos os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições;

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

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

XXVI respeitar as normas e procedimentos da CONCEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

XXVII receber as instalações, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio;

XXVIII fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento do restaurante, os quais deverão estar em perfeitas condições de uso, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, panelas, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, galheteiros, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Além dos equipamentos e materiais, os quais são, como referência: refresqueira, balanças, carrinho térmico frio e quente, moedor de carne, liquidificador industrial, fritadeiras, extrator de sucos, churrasqueiras a gás, balcão frigorífico, picadores de legumes, cortador de frios, descascador de legumes, sanduicheiras, balcão refrigerado para saladas, chapas, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;

XXIX utilizar as instalações fornecidas pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção, essa, sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação da CONCEDENTE;

XXX garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos;

XXXI arcar com as despesas de energia elétrica, água/esgoto e telefone, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, junto às respectivas companhias;

XXXII arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

XXXIII sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

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

XXXV responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações do restaurante;

XXXVI facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a CONCEDENTE do resultado das inspeções;

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

XXXVIII manter todas as áreas no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

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





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

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

XLI manter os equipamentos permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução do contrato;

XLII responsabilizar pela colocação de freezer nos locais que se fizer necessário;

XLIII realizar dedetização e desratização sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela CONCEDENTE;

XLIV coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 24 (vinte e quatro) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pela CONCEDENTE, no restaurante, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;

XLV fornecer, trimestralmente, laudo microbiológico ambiental e da produção;

XLVI realizar, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;

XLVII corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, a partir da ocorrência verificada pelo gestor deste Contrato;

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

XLIX fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

L não veicular publicidade acerca deste Contrato, sem a anuência da CONCEDENTE;

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

LII refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização da CONCEDENTE, sem condições de serem consumidos;

LIII Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27 do código de defesa do consumidor (Lei n.º 8.078 de 1990).

LIV realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização da CONCEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

LV manter, durante toda execução deste Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da CONCEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução do objeto; e





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

LVI aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões por parte da Administração, até o limite permitido no § 1º do art.65, da Lei nº 8.666/1993.

LVII A CONCESSIONÁRIA deverá adquirir todos os equipamentos necessários ao perfeito funcionamento da cantina/lanchonete.

**CLÁUSULA OITAVA – DAS DESPESAS**

I A concessionária arcará com as despesas de energia elétrica, água/esgoto e telefone, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, junto às respectivas companhias.

II A concessionária fará o pagamento da retribuição devida pelo uso da energia elétrica, mediante depósito diretamente na conta da União através de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao do uso.

a) O valor será aferido mediante o somatório da potência de todos os equipamentos da CONCESSIONÁRIA, utilizando como referência de preço os valores contratados pelo IFTO Campus Paraíso com a Concessionária de energia elétrica.

III A linha telefônica deverá ser solicitada pela própria Concessionária junto à empresa de telefonia, com sua inteira e exclusiva responsabilidade, com todos os custos de instalação e das tarifas, correndo por conta da Concessionária todos os custos.

IV Será cobrado o pagamento da retribuição devida pelo uso do espaço físico.

a) O valor do pagamento da retribuição devida pelo uso do indicado espaço físico é de **R\$ 425,00** (quatrocentos e vinte e cinco reais) mensais, o mesmo deverá ser pago até o 15º (décimo) dia do mês subsequente ao do uso do mesmo, através de Guia de Recolhimento de União (GRU).

b) O valor correspondente a retribuição pelo uso do espaço físico não será cobrado durante o período de férias escolares, de greves ou paralisações ou ainda diante de fatos em que o Campus de Paraíso do Tocantins do IFTO entenda que poderá trazer prejuízos a CONCESSIONÁRIA.

**CLÁUSULA NONA – DO VALOR DA REFEIÇÃO E DA CESTA DE PRODUTOS DA LANCHONETE**

I O valor unitário da refeição e o valor unitário de cada item que compõe a cesta de lanches, assim como o seu valor total são aqueles da proposta do licitante vencedor, os quais serão reajustados conforme a cláusula décima.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTE DE PREÇOS DO CARDÁPIO MÍNIMO E DO REAJUSTE E CORREÇÃO MONETÁRIA DO VALOR DO ALGUEL**

I Os preços das refeições e demais itens da lanchonete poderão ser reajustados anualmente, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) ou outro índice equivalente, previamente aprovado pela Gerência de Administração do Campus de Paraíso do Tocantins. Para aprovação do reajuste, a contratada deverá ainda apresentar planilha demonstrando a variação dos preços dos insumos especificamente na sua atividade.







**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

II Incumbirá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios;

III O reajustamento será registrado e repassado à CONTRATADA, caso requeira, a cada aniversário de 01(um) ano de vigência do contrato, conforme segue:

IV Completado o primeiro ano de vigência do contrato, havendo solicitação da CONTRATADA, será aplicada a variação do índice contratual, considerando-se a data da apresentação da proposta e o último índice disponível à época do aniversário do contrato.

V Nos anos subsequentes, o período de variação considerado será o da data do último reajuste até o índice disponível à época do aniversário do contrato.

VI O valor mensal do aluguel será reajustado e corrigido monetariamente a cada período de 12 (doze) meses, de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE) ou outro índice equivalente.

#### **CLAUSÚLA DÉCIMA PRIMEIRA– DA POSSIBILIDADE DE SUBSÍDIOS**

I O IFTO – *Campus* Paraíso **poderá** subsidiar refeições a seus alunos, de acordo com a política a ser estabelecida internamente. Desta forma, será desenvolvido entre as partes um sistema de controle para as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio.

II A CONCEDENTE disponibilizará, antes do início e durante a execução do contrato, a lista dos usuários do Restaurante que terão subsídio total ou parcial por parte do IFTO.

III Os usuários que contarão com subsídio alimentício **Integral** por parte do IFTO - *Campus* Paraíso, não efetuarão nenhum pagamento à CONCESSIONÁRIA, pois neste caso, o IFTO – *Campus* Paraíso efetuará o pagamento integral diretamente na conta da CONCESSIONÁRIA.

IV Os usuários que contarão com subsídio alimentício **Parcial** por parte do IFTO - *Campus* Paraíso efetuarão pagamento parcial à CONCESSIONÁRIA, sendo que a parte restante será paga pelo IFTO – *Campus* Paraíso.

V Para os usuários que receberão subsídio alimentício parcial ou integral por parte do IFTO, a CONCESSIONÁRIA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA.

VI Além do subsídio financeiro, o IFTO *Campus* de Paraíso poderá ainda subsidiar as refeições por meio de sua produção própria de gêneros alimentícios, a qual poderá ser repassada a concessionária, deduzindo assim o valor equivalente no custo final da refeição ou transformando o valor equivalente em número/quantidade de refeições.

VII Para o cumprimento do item VI será realizada pesquisa de mercado dos gêneros alimentícios porventura repassados à CONCESSIONÁRIA, oriundos da produção do IFTO *Campus* Paraíso.

VIII Os valores serão controlados por meio de formulário próprio e assinado pelas partes, sendo mensurado mensalmente os quantitativos e os respectivos valores totais.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

IX Quando da medição mensal dos quantitativos de gêneros alimentícios repassados, A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar planilha consolidada de todos os itens com os respectivos preços unitários e totais, a qual deverá ser atestada pelo fiscal do contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**

I O prazo de vigência do Contrato será de 2 (dois) anos e iniciar-se-á na data de sua assinatura.

II O contrato poderá ser prorrogado nos termos do artigo 57, §2º da Lei nº 8.666.

**CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO**

I A fiscalização do presente Contrato será exercida por um representante da CONCEDENTE, designado pelo Diretor-Geral – *Campus* Paraíso ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato e de tudo dará ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

**Parágrafo Único** – A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES E PRORROGAÇÕES**

I. Este Contrato somente sofrerá alterações, consoante disposições do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

I. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, sem justificativa aceita pela CONCEDENTE, garantida a prévia defesa, poderá acarretar as seguintes sanções:

- a) advertência;
  - b) multa, conforme disposto no Anexo IV – Tabela de Multas, do Edital;
  - c) suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração da CONCEDENTE pelo prazo de até 02 (dois) anos;
  - d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração da CONCEDENTE pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
- II A CONCESSIONÁRIA estará sujeita, também, às penalidades citadas no item anterior se:

- a) atrasar, sem justificativa, o início da execução do contrato; e,





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

b) executar o contrato em desacordo com o estabelecido neste Contrato e seus anexos.

II No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.

IV As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, e “d”, do item 1, poderá ser aplicada juntamente com as alíneas “b”.

V O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de cinco dias, a contar do recebimento da notificação.

VI Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será cobrado judicialmente.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

I - São motivos para a rescisão do presente Contrato:

- a) o não cumprimento de cláusulas contratuais ou prazos;
- b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais ou prazos;
- c) lentidão do seu cumprimento, levando a Administração da CONCEDENTE a comprovar a impossibilidade de conclusão do serviço ou do fornecimento nos prazos estipulados;
- d) se, em pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e a ser realizada trimestralmente ou semestralmente, demonstre insatisfação por parte de mais de 50% dos consumidores;
- e) o atraso injustificado no início do contrato ou do fornecimento;
- f) a paralisação do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração da CONCEDENTE;
- g) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da CONCESSIONÁRIA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Edital e neste Contrato;
- h) o desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- i) o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei n.º 8.666/93;
- j) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- k) a dissolução da sociedade ou o falecimento de um dos sócios da CONCESSIONÁRIA;
- l) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONCESSIONÁRIA, que prejudiquem a execução deste Contrato;
- m) as razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado a CONCEDENTE e exaradas no processo administrativo a que se refere este Contrato;
- n) a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou, ainda, por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas,





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS**  
**CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS**  
**GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

assegurado a CONCESSIONÁRIA, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

o) a não liberação, por parte da Administração da CONCEDENTE, de área, local ou objeto para a execução do serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais;

p) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior regularmente comprovados, impositivos da execução deste Contrato;

q) a contratação de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, em conformidade com o Inciso XXXIII da Emenda Constitucional n.º 20, de 15/12/1998;

r) os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

II – A rescisão deste Contrato poderá ser:

a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nas alíneas “a” a “m” e “p” do item I.

b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

c) judicial, nos termos da legislação.

**Parágrafo primeiro** – A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

**Parágrafo segundo** – Quando a rescisão ocorrer com base nas letras “m” a “p” do item I desta cláusula, sem que haja culpa da CONCESSIONÁRIA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

a) pagamentos devidos pela execução deste Contrato até a data da rescisão; e

b) pagamento do custo da desmobilização.

**Parágrafo terceiro** – Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação deste Contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.

**Parágrafo quarto** – A rescisão de que trata a alínea “a” do item II, acarreta as seguintes consequências, sem prejuízos das sanções previstas na Lei:

a) assunção imediata do objeto deste Contrato, no estado e local em que encontrar, por ato próprio da CONCEDENTE;

b) ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução deste Contrato, necessários à sua continuidade, na forma do inciso V do art. 58, da Lei n.º 8.666/93;

c) a aplicação das medidas previstas nas alíneas “a” e “b” deste Parágrafo fica a critério da CONCEDENTE, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta; e

d) na hipótese da letra “b” deste Parágrafo, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do Ministro de Estado da CONCEDENTE.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS CASOS OMISSOS**

I Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Instrumento serão decididos pela CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.666, de 1993 e suas alterações posteriores, demais regulamentos e normas administrativas





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

federais, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO**

I Incumbirá à CONCEDENTE a publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial da União, conforme dispõe a legislação vigente.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO**

I Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado do Tocantins, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.

II E assim, por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Paraíso do Tocantins – TO, xx de xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx de 2017.

---

CONCEDENTE

---

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

---

Nome:

CPF:

Identidade:

---

Nome:

CPF:

Identidade:





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO “A” – Do Contrato**

**TABELA DE ALIMENTOS PARA COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO – RESTAURANTE**

1. Carne bovina de 1ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole. Sugestão de Preparos: Bife de panela; acebolado, à parmegiana, à milanesa, ao molho madeira, ao molho de legumes, carne de sol, paçoca, na chapa, strogonoff, chinesa;
2. Carne bovina de 2ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas. Sugestão de Preparos: ao molho diversos, almôndegas;
3. Frango de 1ª qualidade em preparações diversas apenas com cortes de coxa, contra-coxa, peito ou filé. Sugestão de Preparos: Grelhado, à parmegiana, ao queijo catupiry, empanado, xadrez, à cubana, na chapa, strogonoff, panqueca, à milanesa;
4. Peixe de 1º qualidade em preparações diversas com cortes de filé, badejo, merluza, robalo, pescada branca e dourado. Sugestão de Preparos: Frito cozida, moqueca, à delícia, ao molho branco;
5. Vísceras ou embutidos em preparações diversas com fígado de boi, dobradinha (bucha), linguiça, rabada, língua, mocotó;
6. Carne suína de 1ª qualidade em preparações diversas e feijoada;
7. Arroz branco longo fino tipo 1 (diariamente);
8. Arroz especial longo fino tipo 1 à grega, galinhada, risotos, com brócolis, com lentilhas, com milho, com passas e outros ;
9. Feijão com caldo tipo 1 (roxinho, preto, jalo, verde, fradinho, carioquinha, cavalo-claro, faveta) em preparações sem carnes (diariamente);
10. Feijão especial tipo 1 (tropeiro, tutu, feijoada, fava e outros) e outros;
11. Salada de vegetais do grupo A, B e C (item II – tabela de vegetais), separados ou mistos e não poderá repetir durante a semana (diariamente);
12. Massas (lasanha de carne ou frango, macarrão a bolonhesa, panquecas e outros);
13. Farofas variadas.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO “B” – Do Contrato

TABELA DE VEGETAIS PARA A COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO

GRUPOS			
VEGETAIS	FRUTAS		
“A”	“B”	“C”	“A”
Acelga	Abobrinha		Abacaxi
Agrião	Aspargo	Aipim Abóbora	Acerola
Aipó Alcachofra	Berinjela Bertalha	Batata Batata Baroa	Cajá
Alface Almeirão Broto de feijão	Brócolis Beterraba Cenoura	Batata-doce Batata baroa	Caju
Cebola	Couve	Inhame	Carambola
Cebolinha	Couve de Bruxelas	Mandioca	Goiaba
Coentro Ervilha	Couve-flor Chuchu	Milho verde	Jaca
Hortelã Manjericão	Espinafre Ervilha Torta		Laranja
Palmito	Jiló		Limão
Pepino	Maxixe Mostarda Nabo		Maracujá
Pimentão	Rabanete Repolho Quiabo		Melão
Rabanete Rúcula	Vagem		Mangaba
Salsa			Tangerina
Tomate			Tamarindo





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO “C” – Do Contrato

**PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUANTIFICAÇÃO DO PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

ALIMENTO	PER CAPITA
Arroz	70g
Feijão	40g
Farinha de mandioca	20g
Macarrão espaguete	60g
Óleo	10ml
Sardinha	30g
Extrato de tomate	15g
Vinagre	5ml
Sal	4g
Tempero completo	4g
Charque bovino industrializado	50g
Milho em conserva	5g
Ervilha em conserva	5g
Carne Bovina de 1ª	100g
Carne Bovina de 2ª	100g
Frango	100g
Peixe	100g
Salsicha	30g
Verduras	30g
Legumes	30g
Hortaliças	30g
Frutas para salada	20g







**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO “D” – Do Contrato**

**PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

1. Óleos deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
2. Azeites deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos.
3. Itens não mencionados, os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o contrato de concessão a que se refere este anexo deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.
5. Carne bovina e suína tipo extra limpo, isenta ao máximo de gorduras.
6. Aves tipo granja, fresca.
7. Peixes deverão ser usados ou filés de peixe de boa qualidade.
8. Linguiças deverão ser fornecidas as do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas.
9. Presunto os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura.
10. Frios e outros embutidos deverão ser sempre de boa qualidade e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor, deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO “E” Do Contrato**

**UNIFORMES**

9 Os uniformes terão a seguinte composição e serão fornecidos 02 conjuntos completos a cada empregado no início da execução do contrato:

- camisa ou blusa branca;
- calças compridas escuras;
- avental longo na cor branca em tecido tipo brim de puro algodão;
- proteção para o cabelo (gorro ou toca);
- luvas;
- máscaras;
- botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

2. A partir da data prevista para início da execução do contrato, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 04 (quatro) meses, ou a qualquer tempo no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação escrita da cedente, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

3. A empresa fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

4. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

Observação:

O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO “F” Do Contrato**

**PROCEDIMENTOS BÁSICOS**

Para o funcionamento do Restaurante, a empresa deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo listados:

**1. DOS ALIMENTOS**

1.1 As pessoas que trabalham na área de alimentação, devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- Manter os alimentos sempre cobertos;
- Cozinhar muito bem os alimentos;
- Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido.

**2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

2.1. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibido a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- e) Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após a lavagem;
- f) Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável contendo a logomarca da empresa, os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;
- g) Diariamente proceder á limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS  
CAMPUS DE PARAÍSO DO TOCANTINS  
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO**

### **3. DO AMBIENTE**

3.1. Para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, os restaurantes e áreas adjacentes, despensas, escritório da empresa, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança, além da limpeza diária da parte externa da Lanchonete.

3.2. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

3.3. Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;

3.4. Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros;

3.5. Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

3.6. Semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

- a) Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;
- b) Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;
- c) Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro;

