



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS GUARAPARI

158883

ANEXO I
PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

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

1.2 O espaço destinado à concessão de uso corresponde a aproximadamente 45 m², com valor mensal a ser pago pela **CONCESSIONÁRIA**, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), de **R\$ 1.716,51 (mil setecentos e dezesseis reais e cinquenta e um centavos)**, acrescido o consumo de água e energia utilizados.

1.3 A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo “menor preço” de refeição, sob o regime de Empreitada por Preço Global "MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO DE ITENS", a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei 14.133/2021, na Lei nº 6.120/1974, na Lei 8.987/1995 e no Decreto-Lei 9.760/1946 e demais legislações pertinentes.

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

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Justifica-se o presente termo de referência pela necessidade de dotar o Campus Guarapari de um local apropriado e seguro para oferecer lanches e refeições de qualidade, com baixo custo, para seus alunos, servidores, estagiários, terceirizados e visitantes. Vale destacar que o campus tem atividades em três turnos (matutino, vespertino e noturno). Logo, muitos alunos e servidores necessitam de fazer alguma de suas refeições dentro do campus. Para esse fim, o campus oferecerá um espaço, conforme metragem informada neste Termo, a ser ocupado mediante processo licitatório, com a finalidade de exploração da venda de lanches, venda de produtos alimentícios e alimentação produzida.

3. OBJETIVO

3.1 O Objetivo da contratação é o de garantir refeições com preços/custos acessíveis e em condições higiênico-sanitárias adequadas, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade

acadêmica.

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

4. LOCALIZAÇÃO E ÁREA

4.1 – Área Total: 45 m². Composto de área para atendimento (balcão), cozinha, banheiro, sala de caixa, estoque e espaço externo coberto para as refeições. Localizada no prédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do espírito Santo – Campus Guarapari, localizada à Alameda Francisco Vieira Simões, 720 – Bairro: Aeroporto, CEP 29.216-795.

5. QUANTITATIVOS DE POTENCIAIS USUÁRIOS

5.1 - Durante o período letivo do IFES Campus Guarapari, fevereiro a junho e agosto a dezembro, estima-se um público potencialmente usuário dos serviços de restaurante/cantina/Lanchonete, diário, de segunda a sexta-feira, de aproximadamente 1.358 (mil trezentos e cinquenta e oito) pessoas. Conforme Estimativa do apêndice B.

6. CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3.2 Fica terminantemente proibido o uso de utensílios de madeira.

6.4 A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a cantina no espaço destinado para tal, no Campus Guarapari - ES.

6.5 A CONCESSIONÁRIA disponibilizará mesas e cadeiras plásticas para o refeitório/lanchonete

suficientes para atender a demanda ficando sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a reposição dessas em caso de danos ou extravio.

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

7. DA PRODUÇÃO/TRANSPORTE

7.1 Produção

7.1.1 Todos os procedimentos envolvidos no pré preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser realizados no espaço destinado para este fim, nas dependências do Ifes – Campus Guarapari, situado na Alameda Francisco Vieira Simões, 720, Aeroporto, Guarapari – ES, CEP: 29.216-795.

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

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

7.2 Higienização

7.2.1 Atender o que dispõe as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária do Município de Guarapari ou outro código que venha a substituí-lo quanto aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitários em Estabelecimento de Alimentos.

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

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

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

7.2.5 A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

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

7.2.7 Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da CONTRATADA.

7.3 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

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

7.3.2 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da Contratante, relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010 que institui a política nacional de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto 7.404, de 23 de dezembro de 2010; naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade ou legislações substitutivas e /ou complementares.

7.3.3 Apresentar, quando solicitado, cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras no 07 e 09, da Portaria 3.214, de 08 de junho

de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

7.3.4 Instalar e manter, quando por força de lei, os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços que vier a contratar.

7.4 Condições gerais

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

7.4.1.1 Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;

7.4.1.2 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

7.4.1.3 Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

7.4.1.4 Pré-preparo e cocção da alimentação;

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

7.4.3 A elaboração do cardápio, compreende-se aqui as indicações das opções de alimentação bem como a qualidade dos produtos a serem utilizados no preparo e fornecimento de alimentos.

7.4.4 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente, de modo a não gerar espera de atendimento superior a 05 (cinco) minutos.

7.4.5 A operacionalização, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo CONCEDENTE poderão ser supervisionados pela CONCESSIONÁRIA, acompanhada por um representante da CONCEDENTE de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

7.4.6 Recomenda-se a CONCESSIONARIA a implantação de manuais de boas práticas de Manipulação e Fornecimento de Produtos alimentícios, que observe as seguintes diretrizes:

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

b) controle de situações de risco à saúde do empregado;

c) controle de situações de risco ao meio ambiente;

d) obrigatoriedade de informação ao consumidor;

e) controle de resíduos recicláveis;

f) relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável;

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

8. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

8.1 O horário de funcionamento previsto para a lanchonete/restaurante deverá ser de segunda a sexta-feira das 7h às 21h e aos sábados letivos das 7h às 14h, conforme calendário acadêmico. O horário para servir o almoço deverá ser das 11h às 14h.

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

8.3 Havendo demanda previamente manifestada de usuários, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA funcionamento aos sábados letivos, através de comunicação expressa da Administração do *Campus* com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

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

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

9. DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

9.1 O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de **R\$ 1.716,51 (mil setecentos e dezesseis reais e cinquenta e um centavos)**, acrescido o consumo de água e energia utilizados. O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR
01	Concessão onerosa de uso de área física	Concessão de 72 m ²	01	R\$ 1.716,51

9.2 O valor de referência do item 9.1, corresponde à avaliação feita por profissional do quadro do Ifes conforme as normas vigentes, será atualizado anualmente pelo Índice IGP-M acumulado dos últimos 12 (doze) meses.

9.3 O pagamento do valor do uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel) devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

9.4 A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser solicitada junto ao fiscal do contrato.

9.5 Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONCEDENTE.

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

9.5.2 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 14.133/2021.

9.6 O valor do pagamento devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, deverá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do

período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

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

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

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

9.9 Serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, ou outra forma estimativa apresentada pela CONCESSIONÁRIA e APROVADA pela CONCEDENTE.

9.9.1 Os valores apurados no item anterior serão recolhidos ao IFES Campus Guarapari por meio de GRU, que será emitida pela CONCEDENTE e apresentada a CONCESSIONÁRIA para pagamento em até 05 (cinco) dias uteis da data da apresentação.

9.10 As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para o Ifes – Campus Guarapari.

10. OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA

10.1 A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer lanche, utilizando-se para tal, os utensílios discriminados no item 6.3.6 deste Termo de Referência.

10.2 O preço máximo apresentado deverá ser de:

Valores máximos unitários da refeição/lanche:

Lote	Item	Descrição	Unid.	Quant.*	Preço unitário Máximo
1	01*	Referção e lanches, conforme Apêndice A deste Termo de Referência.	Un.	1	A INSERIR
TOTAL DO ITEM					A INSERIR

* O item 01 são as possibilidades de lanche que serão fornecidos na cantina de acordo com a disponibilidade da CONCESSIONÁRIA. Utilize os itens (todos) do Apêndice A para a formação de preços. Trata-se de uma cesta de produtos, onde todos os itens compõem a formação do preço.

10.3 Os demais produtos comercializados pela lanchonete deverão estar em conformidade com os preços praticados no mercado, previamente autorizados pela CONCEDENTE, sob pena de impossibilidade de comercialização.

10.3.1 A CONCESSIONÁRIA apresentará a fiscalização relação completa dos produtos que se pretende comercializar no espaço, contendo descrição detalhada e preço pretendido, pelo que somente após APROVAÇÃO da fiscalização, tais produtos podem ser disponibilizados aos usuários.

10.3.2 A CONCESSIONÁRIA disponibilizará a relação de produtos e seus respectivos preços em local visível a todos os usuários.

10.3.3 Os preços dos produtos da lanchonete que porventura sofrerem reajustes de mercado, poderão ser reajustados mediante autorização da CONCEDENTE, devendo a CONCESSIONÁRIA apresentar documentos que comprovem os devidos reajustes e o preço praticado no mercado.

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

10.4 O somatório dos itens 01 e 02 é base de critério para identificação da proposta mais vantajosa, seu agrupamento é necessário, tem em vista a natureza indivisível da prestação de serviços de fornecimento de alimentação através da concessão de espaço público, e ainda, como forma de facilitar o processo de contratação sem inviabilizar a concorrência por parte dos fornecedores, não comprometendo a competitividade do certame, e ainda como forma mais segura e vantajosa para a administração, visando facilitar a fiscalização e gerenciamento do contrato e a padronização do serviço.

10.5 A Empresa deverá apresentar uma planilha de custo e formação de preços para demonstrar a composição do preço unitário de cada item (refeição e lanche) conforme modelo fornecido em Apêndice A.

10.6 O valor do Quilo é e sempre deverá ser limitado a 03 (três) vezes o valor do PF.

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

10.8 As refeições servidas na cantina poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no IPCA (Índice Nacional de preços ao consumidor Amplo).

11. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

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

11.1 Dependências e instalações físicas

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

11.2 Adequação, Manutenção e reparos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.3 Equipe de Trabalho

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

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

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

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

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

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

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

11.3.8 Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal 14.133/2021 e Resolução CFN 378/2005.

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

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

11.3.11 Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a

idade permitida por Lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.

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

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

11.3.14 Os empregados deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene.

11.3.15 É vedada a contratação de funcionários que sejam cônjuges, parentes ou afins até o 3º grau de servidores deste órgão que exerçam cargo em comissão ou função de confiança, consoante Art. 7º do Decreto 7.203 de 04 de junho de 2010.

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

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

11.4 Padrão de Alimentação

11.4.1 Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.5 Higienização

11.5.1 Seguirá as orientações do item 7.2 deste Termo de Referência.

11.6 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

11.6.1 Seguirá as orientações do item 7.3 deste Termo de Referência.

11.7 Situações de Emergência

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

11.8 Suplementares

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

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

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

11.9 Responsabilidade Civil

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

11.10 Quanto à execução dos serviços:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10.10 Em relação a despesas de energia elétrica e água, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir a orientação do item 9.9.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.12 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONCEDENTE, nos termos do Art. 67 da Lei 14.133/2021, exigindo seu fiel e total cumprimento.

12.13 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido.

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

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

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

13. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

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

13.2 Poderá ser oferecida pela CONCESSIONÁRIA maior variedade de produtos, além dos itens descritos no Apêndice A – Lista Mínima de Produtos a serem Comercializados, mediante autorização da CONCEDENTE.

13.3 Poderá ser ofertado almoço, mediante autorização da CONCEDENTE.

14. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei 14.133/2021, a CONCESSIONÁRIA que:

- 14.1.1** Inexecutar total ou parcialmente o Contrato;
- 14.1.2** Apresentar documentação ou declaração falsa;
- 14.1.3** Comportar-se de modo inidôneo;
- 14.1.4** Cometer fraude fiscal;
- 14.1.5** Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato;
- 14.1.6** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 14.1.7** Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade.

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

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

14.2.2 Multa de até:

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

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

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

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

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

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

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

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

14.2.4 suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE. E, com a União por prazo de até 05 (cinco) anos.

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

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

14.4 Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei 14.133/2021 e, subsidiariamente, na Lei 9.784/1999.

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

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

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

15. VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei 8.666/1993, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

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

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

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

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

16. VISTORIA

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

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

16.3 A vistoria poderá ser executada em até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário de início do ato licitatório (horário de Brasília) e será acompanhada por um servidor designado pela CONCEDENTE, que será responsável pela emissão do TERMO DE VISTORIA, documento que demonstra que a empresa licitante está ciente de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações.

16.4 A realização da vistoria é facultativa. Sendo assim, os licitantes que não a realizarem devem firmar declaração de que não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste pregão.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

17.4 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 14.133/2021, a Lei 8.987/1995 e demais normas aplicáveis.

17.5 Constituem parte integrante deste Termo os seguintes apêndices:

APÊNDICE A - CARDÁPIO BÁSICO DA REFEIÇÃO E LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS COMO LANCHES

APÊNDICE B - QUADRO GERAL DA POPULAÇÃO DO CAMPUS GUARAPARI

**APÊNDICE A – CARDÁPIO BÁSICO DA REFEIÇÃO E LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM
COMERCIALIZADOS COMO LANCHES**

(composição da formação de preços do item 01 – refeição e lanches)

ITEM 01	
REFEIÇÃO	
1	Acompanhamentos: arroz branco ou arroz integral; feijão (preto ou de cor) ou lentilha (porção mínima de 280 a 300 g).
	Prato principal: carne (bovina, suína, pescado ou frango) ou prato a base de proteína de soja/ovos (porção mínima de 120 a 150 g).
	Guarnição: prato à base de legumes, vegetais folhosos, massas ou cereais (porção de 50 a 80 g).
	Saladas: com 2 (dois) tipos entre folhosos, legumes, grãos/leguminosas (de 50 a 80 g).
	Sobremesa: fruta ou doce (porção mínima de 50 g).
	Suco in natura (porção mínima de 200 ml).
LANCHES	
1	Café com leite – xícara ou copo com 150 a 200 ml.
2	Café preto comum e/ou expresso - xícara ou copo com 50 a 100 ml.
3	Sucos naturais ou refresco à base de fruta (diversos sabores), copo com 300 ml.
4	Vitamina de frutas com ou sem cereal, copo com 200 ml.
5	Leite quente, copo com 200 ml.
6	Salgado assado com massa de fermento biológico exceto recheio à base de salsicha, bacon e calabresa (porção mínima 150 g de massa e mínimo de 50 g de recheio).
7	Cachorro quente: Pão, molho, salsicha, batata palha, purê de batata.
8	Hamburguer: Pão, carne, alface, tomate, milho verde, batata palha.
9	Pão de queijo (porção mínima de 150 g).
10	Pão na chapa (pão com o mínimo de 50 g e mínimo de 8 a 10 de manteiga).
11	Pão com queijo e presunto (misto quente), com porção mínima de 50 g recheio mínimo de 20 a 30 g de queijo e presunto.

12	Pão com manteiga (pão com o mínimo de 50 g e com o mínimo de 8 a 10 g de manteiga)
13	Sanduíche natural com molho à base de iogurte ou substituição saudável pela maionese (pão com o mínimo de 50 g e com recheio mínimo de 50g)

APÊNDICE B**Quadro geral da população do Campus Guarapari**

Alunos de Cursos presenciais por Curso	Nº de alunos
Integrado	
Técnico em Administração	150
Técnico em Eletrotécnica	133
Técnico em Mecânica	158
Subtotal	441
Superior	
Bacharelado em Administração	176
Bacharelado em Engenharia Elétrica	188
Licenciatura em Ciências da Natureza	108
Subtotal	472
Curso Técnico Concomitante	
Técnico em Administração	98
Técnico em Eletrotécnica	122
Técnico em Mecânica	80
Técnico em Comércio	40
Subtotal	340
Total de alunos presenciais no ano de 2023	1.253

Servidores por Categoria Funcional	Nº de servidores
Docentes	60
Técnicos Administrativos	38
Estagiários	07
Total de servidores	105

TOTAL GERAL: 1.358 pessoas