

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 001/2018.

O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, por intermédio do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Espírito Santo, doravante denominado CBMES, com sede na Rua Tenente Mário Francisco de Brito, 100, Enseada do Sua, Vitória, ES, CEP 29.050-555, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA**, sob o critério **menor valor por quilo de refeição**, com participação exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, para contratação de empresa para prestação de serviços, conforme estabelecido no anexo I deste edital, conforme Processo nº 82228850, devidamente aprovado pela autoridade competente. O certame licitatório será realizado por Comissão designada pela Portaria nº 049-S, de 04 de setembro de 2018, publicada no DOE/ES em 10/09/2018, e regido pela Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, pela Lei Complementar Estadual nº 618/2012, Lei Estadual 9.090/2008, bem como pelas demais normas pertinentes e condições estabelecidas no presente Edital.

1 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 - **AQUISIÇÃO DO EDITAL:** O presente edital e seus anexos poderão ser obtidos na Comissão Permanente de Licitação – CPL do CBMES, no endereço acima, de segunda a sexta-feira, no horário de 10h às 12 horas e das 13h às 17 horas.

1.2 – **OBSERVAÇÃO:** O edital também pode ser solicitado pelo e-mail: cpl@bombeiros.es.gov.br ou ser retirado no endereço eletrônico: www.cb.es.gov.br/licitações.

1.3 - **PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS:** Os interessados poderão solicitar esclarecimentos relativos ao presente certame à CPL/CBMES no horário das 13h às 17 horas, de segunda à sexta-feira, por meio do telefone: (27) 3194-3685 ou do e-mail: cpl@bombeiros.es.gov.br.

1.3.1 – **OS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS DE ORDEM OPERACIONAL E VISITA TÉCNICA:** Deverão ser direcionados à Gerência de Engenharia e Arquitetura do CBMES, por meio do e-mail: manutenção.predial@bombeiros.es.gov.br, telefone (27) 3194-3752, no horário das 13h às 17 horas de segunda à sexta-feira.

1.4 - **RECEBIMENTO DOS ENVELOPES:** O recebimento dos envelopes dar-se-á no Quartel do Comando-Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Espírito Santo, sito a Rua Tenente Mário Francisco de Brito, 100, Enseada do Sua, Vitória, ES, CEP 29.050-555 até às 13:30 horas do dia 16/10/2018, (horário Oficial de Brasília).

1.5 - **ABERTURA DOS ENVELOPES:** No dia 16/10/2018, às 14:00 horas, (horário Oficial de Brasília) no endereço indicado acima, será dado início à abertura dos envelopes.

2 - DO OBJETO

2.1 - Constitui objeto da presente licitação a concessão de uso de espaço público, localizado no Quartel do Comando-Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Espírito Santo, sito à Av. Ten Mário Francisco de Brito, nº 100, Enseada do Suá, Vitória/ES, CEP: 29.050-555, visando à exploração dos serviços de restaurante e lanchonete para o atendimento de servidores militares, servidores civis e visitantes, em conformidade com o Termo de Referência, Anexo I deste edital.

2.2 - Fica impossibilitada a subcontratação do objeto/espaco, por se tratar de contrato personalissimo.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Somente poderão participar do certame, nos termos do artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, assim caracterizadas nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/2006.

3.2 - A comprovação da condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada deverá ser apresentada, à época da contratação, e será feita da seguinte forma:

3.2.1 - Licitantes optantes pelo Sistema Simples Nacional de Tributação, regido pela Lei Complementar 123/2006:

- a) Comprovante de opção pelo Simples extraído do site do Ministério da Fazenda, <http://www.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/Aplicacoes/ATBHE/aplicacoesSimples.aspx/ConsultarOpcao.aspx>;
- b) Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos do § 4º do Artigo 3º da LC 123/06.

3.2.2 - Licitantes não optantes pelo Sistema Simples de Tributação, regido pela Lei Complementar nº. 123/2006:

- a) Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício – DRE comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II do Artigo 3º da LC 123/06;
- b) Cópia da Declaração de Informação Econômico-Fiscais da Pessoa Jurídica – DIPJ e respectivo recibo de entrega, em conformidade com o Balanço e a DRE;
- c) Comprovante de inscrição e situação cadastral no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- d) Cópia do contrato social e suas alterações; e
- e) Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do Artigo 3º da LC 123/06.

§1º. - Os documentos comprobatórios enumerados no item 3.2 somente deverão ser apresentados após a convocação para formalização da contratação, ainda que as microempresas, e pequenas empresas ou equiparadas não optantes pelo Sistema Simples Nacional de Tributação possuam habilitação parcial no CRC/ES.

§2º. - O licitante que não apresentar os documentos comprobatórios respectivos ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado do Espírito Santo, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas fixadas neste edital e das demais cominações legais, incluindo a sanção penal prevista no artigo 93 da Lei Federal nº. 8.666/93, quando for o caso.

§3º. - Em caso de empresário ou sociedade empresária submetida ao registro obrigatório na Junta Comercial, fica dispensada a apresentação da cópia do contrato social e suas alterações, desde que seja apresentada a Certidão Simplificada da Junta Comercial da qual conste o enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, expedida em prazo não superior a 15 dias da data marcada para a abertura das propostas.

3.3 - Estão impedidos de participar de qualquer fase do processo, interessados que se enquadrarem em uma ou mais das situações a seguir:

- a) Estejam constituídos sob a forma de consórcio;

b) Estejam cumprindo as penalidades prevista no artigo 87, inciso III e IV da Lei Federal nº. 8.666/93 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02, ainda que imposta por ente federativo diverso do Espírito Santo;

c) Estejam sob falência, dissolução ou liquidação;

c.1) Caso a licitante se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentada na fase de Habilitação a sentença homologatória do plano de recuperação judicial;

d) Se enquadrem em alguma das situações enumeradas no art. 9º da Lei nº. 8.666/93 e alterações.

4 - DA VISITA TÉCNICA

4.1 - A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é facultada ao licitante para verificação das condições locais, com a finalidade de obter a avaliação própria da natureza, complexidade e quantidade dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários, bem como para a obtenção de quaisquer outros dados que julgar necessário para a formulação da proposta.

4.2 - A visita técnica poderá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento junto a Gerência de Engenharia e Arquitetura, pelo telefone (27) 3194-3752, e será realizada no seguinte endereço:

- Local: Quartel do Comando-Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Espírito Santo, sito à Av. Ten Mário Francisco de Brito, nº 100, Cep: 29.050-555, Enseada do Suá, Vitória/ES.

4.2.1 - O licitante pode ser representado por seus administradores, procuradores ou prepostos, que devem apresentar documento de identificação, procuração, carta de preposição ou outro documento hábil a comprovar o vínculo da pessoa indicada para a respectiva visita.

4.2.2 - A visita será limitada a um licitante por vez, de forma a evitar a reunião de interessados em data e horário marcados capazes de dar-lhes conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.

4.3 - A visita técnica não será obrigatória, sendo dispensada também a apresentação de declaração de comparecimento ou conhecimento dos locais.

4.4 - Para todos os efeitos, considerar-se-á que o licitante tem pleno conhecimento do local e de todas as informações para execução do objeto, não podendo alegar posteriormente a sua insuficiência, nem pleitear modificações nos preços, prazos e condições ou requerer o reequilíbrio econômico-financeiro em decorrência da falta de informações sobre o objeto.

5 - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO A SER FIRMADO E DAS CONDIÇÕES DE CONCESSÃO DE USO E BENFEITORIAS:

5.1 - **PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO**: Considerando os investimentos iniciais necessários à implantação das atividades do restaurante e lanchonete, a vigência do contrato a ser firmado será de **30 (trinta) meses**, a contar do dia subsequente à sua publicação resumida na imprensa oficial, nos termos do parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93.

5.1.1 – Será permitida a prorrogação do contrato, uma única vez e, por até igual período, desde que haja interesse das partes, com as devidas justificativas por escrito e mediante autorização da autoridade competente para celebrar o contrato.

5.2 - DAS CONDIÇÕES DO IMÓVEL E BENFEITORIAS:

5.2.1 - DO IMÓVEL:

- a) O imóvel será disponibilizado no estado em que se encontra, ou seja, em total condição de exploração para finalidade que se destinam;
- b) As adequações dos espaços ao uso dado ao imóvel serão de exclusiva responsabilidade técnica, legal e financeira do concessionário, não cabendo nenhuma obrigação de qualquer natureza ao CBMES. As alterações, se necessárias, e desde que não impliquem em alterações do imóvel original, deverão ter, por escrito, o aval do Comando Geral da instituição e, caso necessário, a aprovação dos órgãos municipais competentes, cujos encargos, em nenhuma hipótese, serão de responsabilidade do CBMES.
- c) Quando da entrega do imóvel, no término do contrato, se as modificações efetuadas não forem do interesse do CBMES, o concessionário deverá restabelecer o imóvel ao estado em que recebeu.
- d) A concessionária deverá manter o imóvel em boas condições de limpeza e conservação, para assim restituí-lo ao término do contrato.
- e) Os impostos e contribuições de qualquer natureza, ainda que resultantes de leis promulgadas na vigência do contrato, bem como multas aplicadas pelo mau uso ou estado de abandono do imóvel, correrão por conta exclusiva da concessionária, que deverá saldá-los nas épocas próprias.

5.2.2 - BENFEITORIAS:

- a) A concessionária poderá ser autorizada pelo CBMES a realizar no imóvel obra e benfeitoria necessária para a execução da finalidade a ser atendida pela presente contratação.

§ 1º - Findo o período de contratação, toda e qualquer benfeitoria não abatida e realizada pela concessionária poderá ser retirada, às suas expensas, desde que sua retirada não acarrete danos ao imóvel.

6 - DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO E DA PROPOSTA

6.1 - O recebimento dos envelopes dar-se-á no endereço citado abaixo até as 13h30min do dia 16/10/2018, após este horário não serão aceitas quaisquer documentações referentes a este processo. Para controle, será obedecido o horário Oficial de Brasília. No dia agendado para abertura dos envelopes a CPL do CBMES não fará autenticação de qualquer tipo de documento.

6.2 - Os licitantes deverão entregar os envelopes na sala da CPL do CBMES, situada no Quartel do Comando-Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Espírito Santo, Av. Ten Mário Francisco de Brito, nº 100, Cep: 29.050-555, Enseada do Suá, Vitória/ES, os envelopes deverão ser opacos, indevassáveis, rubricados, contendo na parte exterior os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº. 01 - PROPOSTA COMERCIAL:

Estado do Espírito Santo

(Nome da Empresa)

Razão Social completa do Licitante

Ref. CONCORRÊNCIA Nº ____/____

ENVELOPE Nº. 02 – HABILITAÇÃO:

Estado do Espírito Santo

(Nome da Empresa)

Rua/Av

Razão Social Completa do Licitante

Ref. CONCORRÊNCIA Nº ____/____

6.2.1 - A fim de facilitar o exame da documentação, solicita-se aos licitantes que apresentem seus documentos na ordem em que estão listados neste edital, devidamente numerados por páginas.

6.3 - Expirado o horário de entrega dos envelopes, nenhum outro documento será aceito pela comissão.

6.4 - Será de inteira responsabilidade das proponentes o meio escolhido para entrega à comissão de licitação dos envelopes acima, não sendo consideradas quaisquer propostas recebidas intempestivamente, ainda que em razão de caso fortuito, força maior ou fato de terceiros.

6.5 - Não serão consideradas para qualquer efeito a data em que tenham sido postados os envelopes ou a entrega em local diferente do endereço indicado.

6.6 - Na(s) sessão(ões) pública(s) para recebimento dos envelopes dos documentos de habilitação e propostas comercial, o proponente/representante deverá apresentar-se para credenciamento, junto ao Presidente da Comissão Permanente de Licitação, devidamente munido de documento que o credencie, Anexo III do Edital ou outro que comprove os necessários poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da proponente a participar deste certame e a responder pela licitante representada, devendo, ainda, identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

6.7 - Em todo caso, deverá ser apresentada, juntamente com a carta de credenciamento, documento que comprove que o signatário do credenciamento possui poderes expressos para firmá-lo.

6.8 - Junto com o documento de credenciamento, o proponente/representante deverá apresentar declaração dando ciência de que o licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo constante no Anexo VI deste Edital.

6.9 - No presente processo licitatório, somente poderá se manifestar, em nome da licitante, a pessoa por ela credenciada.

6.10 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa junto à Comissão Permanente de Licitação, sob pena de indeferimento do credenciamento para ambas.

6.11 - Os documentos de credenciamento do representante e a declaração dando ciência de que o licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação serão entregues em separado e NÃO DEVEM ser colocados dentro de nenhum dos Envelopes, quer seja o de DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ou de PROPOSTA COMERCIAL.

6.12 - A falta de apresentação ou incorreção do credenciamento não inabilitará a licitante, mas obstará o representante de se manifestar e responder pela mesma.

7- DA PROPOSTA COMERCIAL - ENVELOPE Nº 01.

7.1- A proposta comercial, a ser elaborada em conformidade com as condições indicadas neste edital (Anexo II), deverá apresentar os seguintes elementos:

7.1.1 - Ser apresentada em papel personalizado, em 01 (uma) via original, datilografada ou digitada em linguagem clara, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, que venham

a ensejar dúvidas a respeito de seu conteúdo, numerada, datada, assinada na última folha e rubricada nas demais, devendo conter obrigatoriamente:

a) Preço do quilo da refeição em algarismo e por extenso, para execução do objeto desta licitação, observando as especificações técnicas e demais condições previstas neste edital e seus anexos;

b) Declaração de que no preço ofertado estão incluídas todas as despesas necessárias à perfeita realização do objeto, cobrindo todos os custos de mão-de-obra, encargos sociais, materiais, equipamentos, transportes, lucros, encargos fiscais e para-fiscais, despesas diretas e indiretas, bem como aquelas indispensáveis para proporcionar e manter a higiene e segurança dos trabalhos.

c) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data de sua emissão.

7.2 - A simples participação nesta Concorrência implica em:

a) Aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital;

8 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 02

Os proponentes deverão apresentar os documentos relacionados abaixo, em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada em Cartório, ou publicação em órgão de imprensa oficial ou ainda por autenticação direta da Comissão de Licitação do CBMES, quando apresentados simultaneamente a cópia e o original, ficando os mesmos como parte integrante do Procedimento Licitatório.

8.1- HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus atuais administradores;

c) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de documentação que identifique a Diretoria em exercício;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

8.2 - REGULARIDADE FISCAL

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Estadual (onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado) e Municipal da sede da licitante;

c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

d) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante certidão conjunta expedida pela RFB/PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

§1º. Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos neste item também deverão ser apresentados pela filial executora do contrato, sem prejuízo para a exigência de apresentação dos documentos relativos à sua matriz.

§2º. Não é exigido das licitantes comprovações de regularidade fiscal para fins de habilitação, mas somente para formalização da contratação, observadas as seguintes regras:

I – A licitante deverá apresentar, à época da habilitação, todos os documentos exigidos para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresentem alguma restrição;

II - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, é assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação dos documentos, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

III - O prazo a que se refere o inciso anterior poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado por igual período;

IV - Em caso de atraso por parte do órgão competente para emissão de certidões comprobatórias de regularidade fiscal, a licitante poderá apresentar à Administração outro documento que comprove a extinção ou suspensão do crédito tributário, respectivamente, nos termos dos artigos 156 e 151 do Código Tributário Nacional, acompanhado de prova do protocolo do pedido de certidão;

V - Na hipótese descrita no inciso anterior, a licitante terá o prazo de 10 (dez) dias, contado da apresentação dos documentos a que se refere o parágrafo anterior, para apresentar a certidão comprobatória de regularidade fiscal;

VI - O prazo a que se refere o inciso anterior poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado por igual período, uma única vez, se demonstrado pela licitante a impossibilidade de o órgão competente emitir a certidão;

VII - A formalização da contratação fica condicionada à regularização da documentação comprobatória de regularidade fiscal, nos termos dos incisos anteriores, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993;

VIII – Caso não seja comprovada a regularidade fiscal, é facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes e com elas contratar, observada a ordem de classificação, ou revogar a licitação.

8.3 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Deverá ser apresentado prova de capacidade técnico-operacional, por meio de declaração/atestado que afirme que o licitante exerce atividade empresarial pertinente e compatível em as características, qualidades, quantidades e prazos prescritos por este edital, bem como compatível com a exploração comercial de atividades de restaurantes, na modalidade/formato *self-service*, indicando, inclusive, o endereço completo do local onde exerce tal atividade. Outrossim, esta declaração/atestado também deverá afirmar que a empresa licitante consegue atender/fornecer, no mínimo, 50 (cinquenta) refeições diárias.

b) A declaração/atestado citada(o) na alínea anterior poderá ser fornecida(o) por pessoas jurídicas (de direito público ou privado) ou, declaração da própria empresa licitante, informando que presta serviços atendendo ao número de refeições acima mencionado sendo permitido à CONCEDENTE realizar vistoria para confirmação, caso entenda necessário.

c) O atestado de capacidade técnica poderá ser apresentado em nome e com CNPJ de matriz e/ou filial(ais) da licitante.

d) A solicitação de comprovação desses quantitativos mínimos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CBMES.

e) Não consideramos para efeito deste cálculo a quantidade de pessoas que visitam o CBMES, uma vez que se trata de quantidade variável e que nem sempre demandará atendimento.

f) Comprovante fornecido pela empresa concessionária de que possui vínculo empregatício ou contratual com Nutricionista, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto desta licitação.

g) A comprovação do vínculo com a empresa concessionária poderá ser efetuada por meio: I) do Contrato Social, se sócio; II) da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho; III) de Contrato de Prestação de Serviço com duração mínima que garanta a execução dos serviços relacionados durante a presente concessão de uso.

h) Deverá ser comprovado o registro do profissional junto ao Conselho Regional de Nutrição para o exercício da profissão, conforme disposto no artigo 17 do Decreto Federal 84.444/1980.

Parágrafo Primeiro. É permitido o somatório de atestados para fins de comprovação da capacidade técnica da licitante.

8.4 - DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, na forma da Lei, já exigíveis, certificado por contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade competente, contendo termo de abertura, encerramento e registro no órgão competente, extraídos do livro diário, comprovando a boa situação financeira da licitante, podendo ser atualizado por índices oficiais na hipótese de encerrados há mais de 03 (três) meses da data de sua apresentação, vedada a substituição por Balancetes e Balanços provisórios;

b) Somente serão habilitados os licitantes que apresentarem no Balanço Patrimonial, os seguintes índices: Índice de Liquidez Geral - ILG, Índice de Solvência Geral – ISG e Índice de Liquidez Corrente - ILC igual ou maior que 1,00 (um);

b.1) As fórmulas para o cálculo dos índices referidos acima são os seguintes:

- **Índice de Liquidez Geral:**

$$ILG = \frac{(AC + RLP)}{(PC + PNC)}$$

Onde:

ILG – Índice de Liquidez Geral;

AC – Ativo Circulante;

RLP – Realizável a Longo Prazo;

PC – Passivo Circulante;

PNC – Passivo Não Circulante;

* Equivalente ao Exigível a Longo Prazo – ELP (art. 180 da Lei Federal nº 6.404/76, com a redação dada pela Lei Federal nº 11.941/2009).

- **Índice de Solvência Geral:**

$$\text{ISG} = \frac{\text{AT}}{\text{PC} + \text{PNC}}$$

Onde:

ISG – Índice de Solvência Geral;

AT – Ativo Total;

PC – Passivo Circulante;

PNC – Passivo Não Circulante;

* Equivalente ao Exigível a Longo Prazo – ELP (art. 180 da Lei Federal nº 6.404/76, com a redação dada pela Lei Federal nº 11.941/2009).

- **Índice de Liquidez Corrente:**

$$\text{ILC} = \frac{\text{AC}}{\text{PC}}$$

Onde:

ILC – Índice de Liquidez Corrente;

AC – Ativo Circulante;

PC – Passivo Circulante;

* Equivalente ao Exigível a Longo Prazo – ELP (art. 180 da Lei Federal nº 6.404/76, com a redação dada pela Lei Federal nº 11.941/2009).

c) Os licitantes que apresentarem resultado menor do que 1,00 (um), em qualquer dos índices referidos ACIMA, deverão comprovar patrimônio líquido mínimo, na forma dos §§ 2º e 3º do artigo 31 da Lei 8.666/93, como exigência imprescindível para sua habilitação, podendo, alternativamente, ser solicitada prestação de garantia equivalente a 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, na forma do § 1º do art. 56 do mesmo diploma legal, para fins de contratação;

c.1) A comprovação de patrimônio líquido será equivalente a 10 % (dez por cento) do valor estimado para a contratação, conforme determina a Lei 8.666/93, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta, através de índices oficiais;

d) Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial e Extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, observada a data de validade definida no instrumento.

d.1) No caso de silêncio do documento a respeito de sua validade, a certidão negativa de falência para fins de habilitação, deverá apresentar data de emissão de, no máximo, 90 (noventa) dias anteriores à data fixada para a sessão de abertura da licitação.

d.2) Caso a licitante se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentada, por meio da documentação apropriada, a sentença homologatória do plano de recuperação judicial, além do cumprimento dos demais requisitos de habilitação constantes neste Edital.

§ 1º. Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos neste item também deverão ser apresentados pela filial executora do contrato, sem prejuízo para a exigência de apresentação dos documentos relativos à sua matriz.

§ 2º A comprovação dos índices referidos na alínea “b”, bem como do patrimônio líquido aludido na alínea “c”, deverão se basear nas informações constantes nos documentos listados na alínea “a” deste item, constituindo obrigação exclusiva do licitante a apresentação dos cálculos de forma objetiva, sob pena de inabilitação.

8.5 - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII, ART. 7º, DA CONSITUIÇÃO FEDERAL.

a) Declaração de inexistência no quadro funcional da empresa, de menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, a não ser que seja contratado na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos (Lei 9.854, de 27/10/99), conforme Anexo V.

8.6 - DAS REGRAS RELATIVAS AO CRC/ES

8.6.1 - Os licitantes cadastrados no Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo CRC/ES poderão deixar de apresentar a documentação exigida nos itens 8.1 e 8.4. Os licitantes não cadastrados deverão apresentar toda a documentação exigida no presente edital, exceto as listadas no item 8.1 observando a necessária qualificação e cujo objeto social seja compatível com o objeto do certame.

8.6.2 - Caso algum documento apresentado junto ao CRC/ES já esteja vencido, esse deverá ser apresentado junto a CPL para fins de comprovar sua regularidade habilitatória, salvo a hipótese prevista na Lei Complementar nº 123/2006;

8.6.3 - O CRC/ES não exige os interessados de apresentar a documentação relativa à qualificação técnica listada no item 8.3);

8.6.4 - Em todo o caso, fica o licitante - cadastrado ou habilitado parcialmente - obrigado a declarar, sob as penalidades legais, a eventual ocorrência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação, conforme Anexo V.

8.6.5 - Declarando o licitante que possui cadastro no CRC/ES, competirá a CPL verificar a veracidade da afirmação por meio de consulta ao referido Sistema, devendo ser juntados aos autos os comprovantes da consulta.

8.6.6 - Informações para cadastro no CRC/ES: site: cadastro.fornecedores@seger.es.gov.br. Fones: (27) 3636.5261 – (27) 3636 5327.

8.7 - DA COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADA.

8.7.1 - Os licitantes que invocarem a condição de microempresas ou empresas de pequeno porte para fins de exercício de quaisquer dos benefícios previstos na Lei Complementar nº. 123/2006 e reproduzidos neste edital, deverão apresentar ainda os seguintes documentos:

8.7.2 - Licitantes optantes pelo Sistema Simples Nacional de Tributação, regido pela Lei Complementar 123/2006:

a) Comprovante de opção pelo Simples obtido através do site do Ministério da Fazenda, <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/Aplicacoes/ATBHE/aplicacoesSimples.app/ConsultarOpcao.aspx>;

b) Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos do § 4º do Artigo 3º da LC 123/06.

8.7.3 - Licitantes não optantes pelo Sistema Simples de Tributação, regido pela Lei Complementar nº. 123/2006:

a) Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício – DRE comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II do Artigo 3º da LC 123/06;

b) Cópia da Declaração de Informação Econômico-Fiscais da Pessoa Jurídica – DIPJ e respectivo recibo de entrega, em conformidade com o Balanço e a DRE;

c) Comprovante de inscrição e situação cadastral no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

d) Cópia do contrato social e suas alterações; e

e) Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do Artigo 3º da LC 123/06, conforme Anexo V.

§1º. Os documentos aos quais se refere este item somente deverão ser apresentados após a convocação para assinar o contrato, ainda que as microempresas, e pequenas empresas ou equiparadas não optantes pelo Sistema Simples Nacional de Tributação possuam habilitação parcial no CRC/ES.

§2º. O licitante que invocar a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte e não apresentar os documentos comprobatórios respectivos ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado do Espírito Santo, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas fixadas neste edital e das demais cominações legais, incluindo a sanção penal prevista no artigo 93 da Lei Federal nº. 8.666/93, quando for o caso.

§3º. Em caso de empresário ou sociedade empresária submetida ao registro obrigatório na Junta Comercial, fica dispensada a apresentação da cópia do contrato social e suas alterações, desde que seja apresentada a Certidão Simplificada da Junta Comercial da qual conste o enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, expedida em prazo não superior a 15 dias da data marcada para a abertura das propostas.

8.8 - Não será permitida a participação de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição.

8.9- Não será habilitada a empresa que tenha sido declarada inidônea pela Administração Pública, Estadual, Municipal ou Federal, ou que esteja cumprindo pena de suspensão do direito de licitar e de contratar com os Órgãos da Administração Pública Estadual.

8.10- Não poderão participar da presente licitação as empresas das quais servidores do Estado sejam gerente, acionista, controlador, responsável técnico ou subcontratado.

8.11- As empresas candidatas a esta Concorrência deverão satisfazer as condições expressas no presente Edital, seus anexos e legislação pertinente.

9 - DA ABERTURA DOS ENVELOPES

9.1 - A licitação será processada e julgada observadas as seguintes etapas consecutivas:

I - realização de sessão pública em dia, hora e local designados para recebimento dos envelopes contendo as propostas e os documentos relativos à habilitação, bem como da declaração dando ciência de que o licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

II - abertura dos envelopes contendo as propostas dos concorrentes;

III - verificação da conformidade e compatibilidade de cada proposta com os requisitos e as especificações do edital, conforme o caso, com os preços correntes no mercado ou os fixados pela Administração ou pelo órgão oficial competente ou, ainda, com os preços constantes do sistema de registro de preços, quando houver, promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes ou incompatíveis;

IV - julgamento e classificação das propostas, de acordo com os critérios de avaliação do ato convocatório, ou seja, menor preço por quilo de refeição;

V - devolução dos envelopes fechados aos concorrentes desclassificados, com a respectiva documentação de habilitação, desde que não tenha havido recurso ou após a sua denegação;

VI - abertura dos envelopes e apreciação da documentação relativa à habilitação dos concorrentes cujas propostas tenham sido classificadas até os 3 (três) primeiros lugares;

VII - deliberação da Comissão de Licitação sobre a habilitação dos 3 (três) primeiros classificados;

VIII - deliberação final da autoridade competente quanto à homologação do procedimento licitatório e adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor, no prazo de 10 (dez) dias úteis após o julgamento.

9.2 - No dia marcado neste edital os envelopes serão abertos com chamada das empresas e anotação em ata dos representantes dos licitantes presentes.

9.3 - Todos os documentos e propostas serão rubricados pelos licitantes presentes e pela Comissão.

9.4 - A habilitação do licitante vencedor que se declarar cadastrado no CRC/ES, no que tange exclusivamente aos documentos por ele abrangidos, será verificada por meio de consulta efetuada pela CPL.

9.4.1 - Estando dentro da validade o cadastro do licitante junto ao CRC/ES, mas algum documento apresentado já estiver vencido, este deverá ser apresentado junto a CPL para fins de comprovar sua regularidade habilitatória, salvo a hipótese prevista na Lei Complementar nº 123/2006.

9.5 - A Comissão de Licitação lavrará atas circunstanciadas, registrando todos os atos praticados no decorrer da abertura deste processo licitatório, que serão assinadas pelos licitantes presentes e todos os membros da comissão, ficando os documentos à disposição dos licitantes para exame.

9.6 - É facultado à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, vedada a criação de exigência não prevista no edital.

9.7 - Para os efeitos do disposto no inciso VI do item 9.1, admitir-se-á o saneamento de falhas, desde que, a critério da Comissão de Licitação, os elementos faltantes possam ser apresentados no prazo máximo de 3 (três) dias, sob pena de inabilitação do licitante e aplicação da multa prevista no edital.

9.8 - Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da Comissão de Licitação.

9.9 - É vedada a participação de uma única pessoa como representante de mais de um licitante.

9.10 - Não cabe desistência de proposta durante o processo licitatório, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão.

9.11 - Os envelopes dos licitantes ficarão sob a responsabilidade da Comissão de Licitação, sendo devolvidos fechados aos licitantes desclassificados os envelopes contendo os documentos de habilitação, desde que não tenha havido recurso ou após sua denegação.

9.12 - Qualquer licitante, através de seu representante legal, poderá fazer constar em ata suas reclamações, ficando a critério dos membros da comissão acatá-las ou não, considerando não possuírem estas, efeito de recurso, que deve obedecer ao procedimento apropriado.

9.13 - O resultado da análise das propostas será comunicado aos licitantes após o encerramento dessa primeira fase do processo, o que poderá ocorrer na mesma data da abertura dos respectivos envelopes, com registro em ata, ou por meio de publicação na Imprensa Oficial.

9.14 - Havendo renúncia expressa de todos os licitantes a qualquer recurso contra o julgamento das propostas comerciais, os envelopes "Habilitação" dos até três primeiros colocados serão abertos imediatamente após encerrados os procedimentos relativos à fase de propostas. Caso contrário, a comissão de licitação marcará nova data para abertura.

9.15 - Ocorrendo a desclassificação de todas as propostas ou a inabilitação de todos os licitantes, a Administração poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de outras propostas ou nova documentação.

10- DA AVALIAÇÃO, JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1 - O julgamento desta licitação será feito pelo critério de MENOR VALOR DO QUILO DA REFEIÇÃO, desde que atendidas todas as exigências especificadas neste edital e seus Anexos;

10.2 - A comissão de licitação examinará as propostas para verificar se estão completas, se não ocorrerem quaisquer erros na sua elaboração e se os documentos foram adequadamente assinados.

10.3 - Erros aritméticos serão retificados de acordo com a seguinte base: se houver discrepância entre palavras e cifras prevalecerá o montante em palavras (por extenso). Se o proponente não aceitar a correção, sua proposta será rejeitada.

10.4 - Não serão levadas em consideração vantagens não previstas neste edital, nem ofertas de redução sobre a proposta que melhor tenha atendido os interesses da Administração Pública.

10.5 - Serão rejeitadas as propostas que não atenderem a todas as condições deste edital, quer por omissão, quer por discordância, ou que apresentarem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas em suas partes essenciais, de modo a ensejar dúvidas.

10.6 - A comissão de licitação julgará e classificará as propostas, ordenando-as de forma crescente de valores.

10.7 - Será declarado vencedor o licitante que ofertar o menor valor para o quilo da refeição, observadas as condições do item seguinte.

10.8 - A comissão de licitação lavrará relatório circunstanciado dos trabalhos, apontando os fundamentos da classificação e da seleção efetuada e encaminhará o relatório de suas conclusões para homologação pelo Comandante Geral do CBMES.

10.9 - Serão desclassificadas as propostas que:

- a) Não atenderem às disposições contidas neste edital;
- b) Apresentarem cotação parcial ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes;
- c) Apresentarem preços simbólicos, irrisórios ou incompatíveis com os preços de mercado;
- d) Apresentarem preço global superior ao fixado neste edital.

10.10 - Em caso de empate entre dois ou mais proponentes, a Comissão de Licitação procederá ao sorteio, em local e data a serem definidos, para o qual todos os licitantes serão convidados;

10.11 - A Comissão Permanente de Licitação lavrará ata circunstanciada dos trabalhos, apontando os fundamentos das desclassificações e da seleção efetuada;

10.12 - Os proponentes serão notificados do resultado referente ao julgamento das propostas desta licitação, através de comunicação pela Imprensa Oficial, sendo que a CPL poderá também deixar previamente designada data para divulgação do resultado;

10.13 - Não serão levadas em consideração vantagens não previstas neste Edital, nem ofertas de redução sobre a proposta que melhor tenha atendido os interesses da Administração Pública;

10.14 - O CBMES poderá desclassificar o licitante até a assinatura do Contrato por despacho fundamentado, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de

outras sanções cabíveis, se tiver conhecimento de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento da licitação que desabone sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica ou administrativa.

11 - DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINAR O CONTRATO

11.1 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

11.2 - Após a homologação, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

11.3 - O CBMES poderá prorrogar o prazo fixado no item anterior, por igual período, nos termos do art. 64, §1º, da Lei Federal nº. 8.666/93, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo ente promotor do certame.

11.4 - No ato de assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante toda a vigência do pacto.

11.5 - Para efetivar a assinatura do contrato, o licitante vencedor deverá apresentar o comprovante de situação regular do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

11.6 - Àquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, serão aplicadas as sanções de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estabelecido em sua proposta e, ainda, suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual ou declaração de inidoneidade para de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, sem prejuízo das demais cominações legais, incluindo a sanção penal prevista no artigo 93 da Lei Federal nº. 8.666/93.

12 - DOS RECURSOS, IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS.

12.1- Dos atos da Administração referentes a esta licitação cabem:

12.1.1 - Recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos de:

a) Habilitação ou inabilitação do licitante;

b) Julgamento das propostas;

c) Anulação ou revogação da licitação;

d) Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa;

e) Rescisão do contrato a que se refere o inciso I do art. 79 da Lei nº 8.666/93.

12.1.2 - Representação no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do contrato, de que não caiba recurso hierárquico;

12.1.3 - Pedido de reconsideração de decisão da autoridade competente, em caso de aplicação de penalidade de Declaração de Inidoneidade, no prazo de (10) dez dias úteis da intimação do ato;

12.2 - A intimação dos atos referidos no subitem 12.1.1, alíneas "a", "b", "c", "d" e "e", excluídos os relativos à advertência e multa de mora, e no subitem 12.1.3, será feita através da publicação na Imprensa Oficial, salvo para os casos previstos na letra "a" e "b", se

presentes os prepostos dos licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrado em ata;

12.3 - O recurso previsto nas alíneas "a" e "b" no subitem 12.1.1 terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos;

12.4 - Os recursos interpostos serão comunicados aos demais licitantes, que poderão impugná-los no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

12.5 - O recurso será dirigido ao Comandante Geral do CBMES, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação - CPL, que poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo neste caso a decisão ser proferida dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso pela autoridade competente para proferir a decisão, sob pena de responsabilidade;

12.6 - A impugnação aos termos do Edital de Licitação promovida por qualquer licitante, para correção de falhas ou irregularidades que o viciarem, deverá ser dirigida à CPL até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, sob pena de decadência do direito, não tendo tal manifestação efeito de recurso.

12.7 - Compete aos licitantes fazer um minucioso exame do Edital e das condições do imóvel a ser locado, podendo apresentar à CPL, por escrito, todas as divergências, dúvidas ou erros porventura encontrados, para a devida correção ou esclarecimento, até 02 (dois) dias úteis antes da data da apresentação das propostas.

13 - DO PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

13.1 - Homologada a licitação e depois de decorrido o prazo para a interposição dos recursos e suas respectivas decisões, será o licitante vencedor convocado para assinar o contrato, o que deverá fazer no prazo de 05 (cinco) dias;

13.2 - Para efetivar a assinatura do contrato, o licitante vencedor do certame deverá apresentar toda documentação comprobatória de regularidade fiscal, conforme previsto no item 8.2 deste Edital.

13.3 - Caso não compareça devidamente munido da documentação para firmar o contrato, poderão ser aplicadas as penalidades previstas neste edital e seus anexos.

13.4 - A Administração poderá prorrogar o prazo do item 13.1, por igual período, nos termos do art. 64, §1º da Lei nº 8.666/93.

14 - DAS PENALIDADES

14.1 - Comete infração administrativa, nos termos do art. 28 do Decreto Estadual 2.458-R, de 04.02.2010, o licitante ou adjudicatário que:

14.1.1 - Não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

14.1.2 - Não retirar o instrumento que substitui o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

14.1.3 - Deixar de entregar os documentos exigidos;

14.1.4 - Apresentar documento falso;

14.1.5 - Ensejar o retardamento da licitação;

14.1.6 - Não mantiver a proposta;

14.1.7 - Cometer fraude fiscal; ou

14.1.8 - Comportar-se de modo inidôneo.

14.2 - Reputar-se-á comportamento inidôneo, exemplificativamente, os tipificados nos arts. 90 a 97 da Lei 8.666/1993 e no art. 5º da Lei 12.846/2013, a declaração falsa quanto às condições de participação e quanto ao enquadramento como ME/EPP.

14.2 - A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a aplicação das seguintes sanções ao licitante contratado:

- a) Advertência por escrito;
- b) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Estadual, Direta ou Indireta, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em toda a Federação, 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea "b".

Parágrafo Primeiro. As sanções previstas nas alíneas "a", "b" e "c" deste item não são cumulativas entre si.

Parágrafo Segundo. Quando imposta uma das sanções previstas nas alíneas "b" e "c", a autoridade competente submeterá sua decisão ao Secretário de Estado de Gestão e Recursos Humanos - SEGER, a fim de que, se confirmada, tenha efeito perante a Administração Pública Estadual.

Parágrafo Terceiro. Caso as sanções referidas no parágrafo anterior não sejam confirmadas pelo Secretário de Estado de Gestão e Recursos Humanos - SEGER, competirá ao órgão promotor do certame, por intermédio de sua autoridade competente, decidir sobre a aplicação ou não das demais sanções administrativas.

Parágrafo Quarto. Confirmada a aplicação de quaisquer das sanções administrativas previstas neste item, competirá ao órgão promotor do certame proceder com o registro da ocorrência no CRC/ES, e a SEGER, no SICAF, em campo apropriado.

14.3 - As sanções administrativas somente serão aplicadas mediante regular processo administrativo, assegurada à ampla defesa e o contraditório, observando-se as seguintes regras:

- a) Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, o órgão promotor do certame deverá notificar o licitante contratado, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;
- b) A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, indicando, no mínimo: a conduta do licitante reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;
- c) O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, exceto na hipótese de declaração de inidoneidade, em que o prazo será de 10 (dez) dias consecutivos, devendo, em ambos os casos, ser observada a regra do artigo 110 da Lei Federal nº 8.666/93;
- d) O licitante contratado comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do contrato, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação;
- e) Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, o órgão promotor do certame proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais

cabíveis, resguardado o direito de recurso do licitante que deverá ser exercido nos termos da Lei Federal nº 8.666/93;

f) Recurso administrativo a que se refere a alínea anterior será submetido à análise da Procuradoria Geral do Estado do Espírito Santo;

15 - OS CRITÉRIOS DE REAJUSTE

15.1 - Os critérios de reajuste serão os estabelecidos na minuta de contrato, anexo VIII deste edital.

16 - DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES CONTRATANTES

16.1 - As responsabilidades das partes contratantes constam da minuta de Contrato que integra o Anexo VIII deste Edital.

17 - DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS

17.1 - A licitante vencedora deverá adotar todas as providências visando atender às exigências dos órgãos de fiscalização e controle para o regular exercício das atividades objeto deste certame.

17.2 - A licitante vencedora se responsabilizará, inclusive por seus empregados, na preservação das condições previstas acima, de acordo com a legislação e normas vigentes;

17.3 - Será de inteira responsabilidade da licitante vencedora sem ônus para a administração:

a) A higienização e adequação das condições de funcionamento do espaço alugado ao fim que se destina;

b) As multas que venham a ser aplicadas pelo órgão fiscalizador, por descumprimento do item 17.1.

18 - DOS PREÇOS

18.1 - As licitantes deverão apresentar propostas de preços igual ou inferior ao valor estabelecido no Anexo I deste Edital;

18.2 - O preço cotado terá como data base o que for fixado para entrega da proposta;

19 - DA RESCISÃO

19.1 - A rescisão das obrigações decorrentes da presente Concorrência se processará de acordo com o que estabelecem os art. 78 e 79 da Lei nº 8.666/93;

19.2 - Declarada a rescisão do contrato, a Contratada deverá desocupar as instalações ocupadas no prazo de 30 (trinta) dias corridos, deixando-a nas mesmas condições em que foram colocadas à sua disposição

20 - DAS AVALIAÇÕES DOS SERVIÇOS

20.1 - A fiscalização do CBMES, assistida pela contratada, efetuará avaliação mensal dos serviços, sendo que tal avaliação abrangerá o serviço executado até o último dia do mês anterior;

20.2 - A avaliação será efetuada considerando os serviços gerais prestados, podendo a fiscalização solicitar adequações e correções das falhas verificadas;

21 - DA ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO

21.1 - Por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, a Administração poderá revogar a presente licitação, devendo anulá-la por ilegalidade, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que tal ato possa

gerar obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei nº 8.666/93;

21.2 - A nulidade do procedimento licitatório induz a do Contrato, ressalvando o disposto no parágrafo único do art. 59, da Lei nº 8.666/93;

21.3 - No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

22 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 - A Comissão Permanente de Licitação dirimirá as dúvidas suscitadas quanto aos termos do Edital, desde que arguidas por escrito em até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de habilitação, no endereço indicado no preâmbulo;

22.2 - Serão rejeitadas as propostas que não atenderem a todas as condições deste Edital, quer por omissão, quer por discordância, ou que apresentarem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas em suas partes essenciais, de modo a ensejar dúvidas quanto ao seu conteúdo;

22.3 - A Comissão de Licitação poderá solicitar, a qualquer licitante ou a terceiros, informações e esclarecimentos que se fizerem necessários;

22.4 - Dada à natureza do serviço objeto deste Edital, qualquer mudança na execução do Contrato deverá ser submetida, à aprovação da Administração do CBMES;

22.5 - Poderão ser convidados a colaborar com a Comissão Permanente de Licitação, assessorando-a, quando necessário, profissionais de reconhecida competência técnica, integrantes ou, não, dos quadros da administração pública estadual, desde que não vinculados direta ou indiretamente a qualquer dos licitantes;

22.6 - A Comissão Permanente de Licitação julgará e classificará as propostas apresentadas, encaminhando o relatório de suas conclusões para homologação pelo Comandante Geral do CBMES;

22.7 - A representação dos licitantes somente será aceita por meio de Carta Credencial ou qualquer instrumento de mandato indicando representante legal para fins de Licitação, acompanhado do contrato social ou similar, sem o que não poderá o representante intervir em favor da licitante;

22.8 - Não serão levadas em consideração, em qualquer das fases do procedimento, consultas, pleitos ou reclamações que não tenham sido formulados por escrito e devidamente protocolados. Em hipótese alguma serão aceitos entendimentos verbais entre as partes;

22.9 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

22.10 - Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela CPL, sob pena de desclassificação;

23.11 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta;

22.12 - As normas que disciplinam esta concorrência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação;

22.13 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado;

22.14 - Os casos não previstos neste Edital serão decididos pela CPL;

22.15 - A participação do licitante nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital;

22.16 - Caso as datas designadas para realização desta Concorrência recaiam em dia não útil, e não havendo retificação de convocação, será o procedimento realizado no primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e hora prevista;

22.17 - É facultado à comissão ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

22.17.1 - No caso de dúvida quanto à autenticidade de assinatura constante em documento apresentado por licitante, poder-se-á diligenciar no intuito de saná-la, inclusive concedendo prazo para o reconhecimento de firma;

22.18 - Na apreciação da documentação de habilitação e das propostas a comissão poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação;

22.19 - A autoridade competente para aprovação do procedimento licitatório somente poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado;

22.20 - Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato;

22.21 - A nulidade do procedimento licitatório induz a do contrato, ressalvando o disposto no parágrafo único do art. 59, da Lei nº. 8.666/93;

22.22 - No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurada a ampla defesa e o contraditório;

22.23 - O CBMES se reserva o direito de aumentar ou diminuir o objeto da presente licitação, nos limites fixados no art. 65 da Lei 8.666/93.

22.24 - Decairá do direito de impugnar os termos do presente edital aquele que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes.

22.25 - Para dirimir controvérsias decorrentes deste certame o Foro competente é o da Comarca da Capital do Estado do Espírito Santo, excluindo qualquer outro, por mais especial que seja.

22.26 - Os casos não previstos neste edital serão decididos pela comissão.

Vitória/ES, 14/09/2018.

Gilson Pinheiro Filho – Tenente BM
Presidente da CPL do CBMES

**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR**

ANEXO I

CONCORRÊNCIA Nº 001/2018

TERMO DE REFERÊNCIA

**CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO
RESTAURANTE/LANCHONETE**

1 IDENTIFICAÇÃO:

1.1 Título: Concessão de Uso de Espaço Público – Restaurante/Lanchonete.

1.2 Abrangência: Quartel do Comando-Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Espírito Santo (CBMES).

1.3 Unidades Administrativas responsáveis pela Coordenação-Geral do projeto:

Centro de Orçamento, Finanças e Patrimônio - COFP (27 3194-3660).

Centro de Processamento de Compras - CPC (27 3194-3685).

2 OBJETO:

2.1 Constitui objeto da presente licitação a concessão de uso de espaço público, localizado no Quartel do Comando-Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Espírito Santo, sito à Av. Ten Mário Francisco de Brito, nº 100, Cep: 29.050-555, Enseada do Suá, Vitória/ES, visando à exploração dos serviços de restaurante e lanchonete para o atendimento de servidores e visitantes, em conformidade com este Termo de Referência e seus anexos.

2.2 A presente concessão de uso do espaço público envolve a utilização das instalações e do mobiliário existente na área destinada ao restaurante e lanchonete, conforme descritos a seguir:

2.2.1 Especificações dos espaços (conforme planta baixa no Anexo A).

2.2.1.1 Área externa coberta com mesas (localizada próxima aos banheiros com área de 45,42 m²).

2.2.1.2 Primeiro espaço (acesso pela área coberta, salão com área das mesas, com área de 77,88 m²).

2.2.1.3 Segundo espaço (área anexa ao salão, onde ficam dispostos os alimentos na rampa de alimentação, com área de 23,14 m²).

2.2.1.4 Terceiro espaço (salão com acesso pelo terceiro salão, com área destinada a rampa de alimentação, com 6,01 m²).

2.2.1.5 Quarto espaço (salão com acesso pelo quarto salão, com área de mesas, com 42,62 m²).

2.2.1.6 Cozinha (área com fogão, cuba e pias, com 37,51 m²).

2.2.1.7 Lanchonete (área destinada ao serviço de cafés e lanches, com 11,58 m²).

2.2.1.8 Demais áreas de apoio – dispensa, sala de freezers, churrasqueira, área para higienização, vestiários – Masc. e Fem., DML e banheiros – Masc. e Fem., com área total de 52,44 m².

2.2.1.9 Instalações, maquinários e equipamentos que compõe os ambientes citados no item anterior e que serão disponibilizados à CONCESSIONÁRIA, encontram-se listados no Anexo D.

3 JUSTIFICATIVA

3.1 A concessão de uso do espaço público supradito atende a necessidade das demandas de café da manhã, lanches e almoço dos servidores do CBMES, visitantes, colaboradores das empresas terceirizadas que prestam serviços nos dias de expediente no âmbito desta Instituição, bem como o público externo das áreas adjacentes.

3.2 Convém ressaltar que, o preparo e o fornecimento de refeições no próprio local de trabalho proporciona ao servidor o conforto de se alimentar em um restaurante no seu local de trabalho, evitando que tenha que se deslocar para fazer suas refeições em outro local, gerando para o servidor economia sobre vários aspectos, colaborando para uma melhor produtividade na prestação de seus serviços, bem como oportunizando um momento de estreitamento de laços durante os períodos de refeição.

3.3 Além disso, considerando que a carga horária dos servidores é de oito horas diárias, por meio da presente concessão contribui-se para a saúde do trabalhador, uma vez que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma balanceada e fracionada a cada três horas, evitando, com isso, distúrbios metabólicos.

4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1 Deverá ser apresentado prova de capacidade técnico-operacional, por meio de declaração/atestado que afirme que o licitante exerce atividade empresarial pertinente e compatível em as características, qualidades, quantidades e prazos prescritos por este edital, bem como compatível com a exploração comercial de atividades de restaurantes, na modalidade/formato self-service, indicando, inclusive, o endereço completo do local onde exerce tal atividade. Outrossim, esta declaração/atestado também deverá afirmar que a empresa licitante consegue atender/fornecer, no mínimo, 50 (cinquenta) refeições diárias.

4.1.1 A declaração/atestado citada(o) na alínea anterior poderá ser fornecida(o) por pessoas jurídicas (de direito público ou privado) ou, declaração da própria empresa licitante, informando que presta serviços atendendo ao número de refeições acima mencionado sendo permitido à CONCEDENTE realizar vistoria para confirmação, caso entenda necessário.

4.1.2 O atestado de capacidade técnica poderá ser apresentado em nome e com CNPJ de matriz e/ou filial(ais) da licitante.

4.1.3 A solicitação de comprovação desses quantitativos mínimos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CBMES.

4.1.4 Não consideramos para efeito deste cálculo a quantidade de pessoas que visitam o CBMES, uma vez que se trata de quantidade variável e que nem sempre demandará atendimento.

4.2 Comprovante fornecido pela contratada de que possui vínculo empregatício ou contratual com profissional da área de nutrição, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto desta licitação.

4.2.1 A comprovação do vínculo com a empresa concessionária poderá ser efetuada por meio: I) do Contrato Social, se sócio; II) da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho; III) de Contrato de Prestação de Serviço com duração mínima que garanta a execução dos serviços relacionados durante a presente concessão de uso.

4.2.2 Deverá ser comprovado o registro do profissional junto ao Conselho Regional de Nutricionistas para o exercício da profissão, conforme disposto no artigo 17 do Decreto Federal 84.444/1980.

4.4 A empresa Contratada deverá atender as exigências da Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Vitória.

5 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

5.1 A empresa CONTRATADA deverá explorar o local definido para a concessão unicamente para serviços de preparo e fornecimento de refeições e lanches, executando os serviços em conformidade com o especificado no presente termo.

5.2 Restaurante

5.2.1 Serviços:

5.2.1.1 Preparo e fornecimento de refeições na modalidade *self service*, calculando-se o preço proporcionalmente ao quilograma.

5.2.1.1.1 Junto ao *self service* deverá ser disponibilizado porções de carnes grelhadas, podendo o preço ser diferenciado em relação ao restante dos alimentos disponíveis e conforme cada tipo de carne, mas calculando-se também por quilograma.

5.2.1.2 Fornecimento de refeições em embalagens térmicas, tipo marmitex, calculando-se o preço por unidade.

5.2.1.3 Fornecimento de porções de sobremesa, calculando o preço proporcionalmente ao quilograma.

5.2.2 Horários

5.2.2.1 Horário de funcionamento de todos os serviços previstos no item 5.2.1: das 7h00min às 19h, exclusivamente nos dias de expediente do CBMES. Havendo interesse da empresa contratada os horários poderão ser revistos, sendo necessária autorização do CBMES.

5.2.2.1.1 Horário de atendimento do restaurante: de 11h as 14h30min.

5.2.2.2 Quando houver eventos organizados ou autorizados pelo CBMES aos sábados, domingos e feriados, a empresa poderá fornecer para o evento, desde que solicitado oficialmente pelo organizador do evento e autorizado oficialmente pela Administração do CBMES.

5.2.3 Self service, grelhados e churrasqueira.

5.2.3.1 Todos os seguintes itens deverão ser disponibilizados diariamente e durante todo o horário de funcionamento do restaurante:

ITENS MÍNIMOS	COMPONENTES
Saladas (dez opções no mínimo)	Alface
	Tomate
	01 tipo de vegetal folhoso
	03 tipos de vegetais crus não folhosos
	02 tipos de vegetais cozidos
	02 tipos de saladas compostas (mais de dois componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rosê, francês etc.)
Frutas (duas opções no mínimo)	02 tipos de Frutas da estação
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Arroz integral
	Feijão (preto e colorido)
	Feijão com proteína animal (tropeiro, tutu, com proteína ou feijoada)
Opções principais proteicas (quatro opções no mínimo)	01 opção de carne vermelha bovina (de primeira qualidade)
	01 opção de ovos
	01 opção de carne de aves
	01 opção de pescados no mínimo 02 vezes na semana)
	01 opção de linguiça ou carne suína
Guarnições (quatro opções no mínimo)	01 opção de vegetal cozido ou refogado
	01 opção de massa
	01 opção de farofa, purês ou tubérculos
	01 opção à base de fritura, tortas etc.

5.2.3.1.1 Não serão considerados pratos principais proteicos preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paella, galinhada, lasanhas e outros.

5.2.3.1.2 Caso haja necessidade de expor saladas em outros locais além do balcão refrigerado de saladas por ausência de espaço, as excedentes deverão ser acondicionadas sobre gelo.

5.2.3.2 Poderão estar disponíveis cortes de carnes a serem grelhados durante todo o horário de almoço para aqueles que o desejarem, conforme determinações mínimas a seguir.

ITENS MÍNIMOS	COMPONENTES
Grelhados (Opcional)	Grelhados - linguiça (frango, pernil, etc), queijo (coalho ou cabacinha), filé de frango, tilápia, alcatra e contrafilé
Grelhados nobres	Grelhados nobres - filé de peixe (salmão), filé mignon ou picanha

5.2.4 Marmitex

5.2.4.1 Todos os seguintes itens deverão ser disponibilizados diariamente e durante todo o horário de prestação deste serviço no restaurante:

ITENS MÍNIMOS	COMPONENTES
Salada	Alface, tomate (deverão ser servidos todos os dias) e uma opção do cardápio do self service (deve ser servido à parte)
Acompanhamento Quente	Arroz branco ou arroz integral Feijão simples
Opções principais proteicas	Mínimo de 2 (duas) opções do cardápio do <i>self service</i>
Guarnições	01 opção de massa 01 opção de outra guarnição do cardápio do dia

5.2.4.3 A marmitex a ser servida deverá ter peso mínimo de 500 gramas, podendo ser oferecida marmitex de peso menor, sendo cobrado preço proporcional ao valor do marmitex de 500 gramas.

4.2.4.4 A embalagem "para viagem" (marmitex) não acarretará acréscimos no custo da refeição.

5.2.5 Sobremesa

5.2.5.1 Sugere-se que seja servido diariamente, no mínimo, dois tipos de frutas, salada de frutas (composta por no mínimo 3 frutas), 01 tipo de doce elaborado (pavê, tortas, pudins, etc) e 01 de doce simples (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc).

5.2.5.2 Poderão ser oferecidos sorvetes e picolés industrializados, devendo eles ser vendidos em embalagens individuais. O preço a ser seguido, neste caso, será o tabelado pelo mercado.

5.2.6.2 A CONTRATADA deverá afixar, em quadro de aviso acessível aos usuários, cardápio das refeições a serem servidas durante toda a semana.

5.2.7 No restaurante deverão ser disponibilizadas, no mínimo, as seguintes bebidas: suco natural, refrigerante e água mineral (sem gás ou com gás), ficando autorizado a CONTRATADA comercializar outras bebidas não alcoólicas.

5.2.7.1 As bebidas serão pagas à parte.

5.2.8 A CONTRATADA colocará gratuitamente à disposição dos usuários sal de cozinha (sachê), palitos, azeite e vinagre.

5.2.9 A CONTRATADA deverá atender as exigências da Vigilância Sanitária do município de Vitória.

5.3 Lanchonete

5.3.1 Serviços:

5.3.1.1 Fornecimento de café da manhã e lanches por meio de atendimento direto no balcão, cobrando-se o preço por unidade.

5.3.2 Horário de Funcionamento

5.3.2.1 Fornecimento de café da manhã e lanches no horário compreendido entre 07h00min e 19h00min, podendo ser estendido até as 21h00min, a critério da empresa CONTRATADA e desde que haja autorização do CBMES, exclusivamente nos dias de expediente.

5.3.2.2 Quando houver eventos organizados ou autorizados pelo CBMES aos sábados, domingos e feriados, a empresa poderá fornecer para o evento, desde que solicitado oficialmente pelo organizador do evento e autorizado oficialmente pela Administração do CBMES.

5.3.3 Abaixo, tabela com sugestões.

ITENS SUGERIDOS
Bolos (fubá, cenoura, chocolate, laranja, aipim, etc)
Pão de queijo
Salgados assados
Salgados fritos
Pão com manteiga
Queijo quente
Misto quente
Pão com ovo
Salada de frutas (em embalagem individual)
Sanduíches naturais (composições variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame, queijos variados)
Hamburguer
Cheeseburguer
Empadão/Torta de frango ou camarão
Tortas doces
Água mineral com e sem gás (copo ou garrafa)
Leite
Chocolate gelado
Chocolate quente
Café
Café com leite
Café expresso
Cappuccino
Chá mate gelado (natural, limão ou diet)
Refrigerantes
Sucos naturais
Suco industrializado
Vitaminas

5.3.4 Poderá a CONTRATADA colocar à disposição dos usuários outros tipos de produtos além do cardápio sugerido e também suspender o fornecimento dos que não tenham aceitação junto aos usuários.

5.3.5 A CONTRATADA colocará à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, açúcar, adoçante artificial, pimenta e molhos em sachês (ketchup, mostarda, maionese, azeite, outros).

5.3.6 Os produtos quentes, que não precisem ser preparados no momento de servir, a exemplo dos salgados fritos, deverão ser dispostos em balcões térmicos, e, se necessário, aquecidos em forno micro-ondas.

5.3.7 Não será permitido comercializar na Lanchonete, refeições quentes do tipo: arroz, feijão, macarrão, frango assado, carne cozida e outros tipos de alimentação que caracterizem pratos feitos, exceto os preparados nas chapas como componentes dos sanduíches (ovos, filé, hambúrguer, presunto, queijo).

5.3.8 Não é permitido, salvo autorização prévia e expressa da CBMES, efetuar frituras nas dependências da lanchonete.

5.4 Informações Gerais

5.4.1 Os cardápios básicos poderão ser alterados mediante sugestão da nutricionista da CONTRATADA e prévia informação ao Gestor do CBMES.

5.4.2 A CONTRATADA deverá preparar os alimentos na própria cozinha da área concedida.

5.4.3 O alimento cujo preço for calculado por quilograma será submetido à pesagem em balança eletrônica na presença do usuário, descontando-se a tara, já previamente ajustada.

5.4.4 O valor da refeição será pago diretamente pelo usuário/consumidor à CONTRATADA, não tendo o CBMES qualquer responsabilidade neste sentido.

5.4.5 É vedado o fornecimento e venda de tabaco, bem como seu uso nas dependências da área concedida.

5.4.6 É vedada a venda de bebidas alcoólicas.

5.4.7 As disposições previstas no presente Termo de Referência não excluem a necessidade de cumprimento de todas as normas aplicáveis a restaurantes e a lanchonetes estabelecidas pelos órgãos competentes.

5.4.8 É vedada a cobrança de gorjeta ou taxas semelhantes.

5.5 Público:

5.5.1 A capacidade de lotação dos espaços disponíveis para o restaurante e lanchonete, considerando todos os assentos disponíveis é de 100 pessoas.

5.5.2 O CBMES não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela CONTRATADA.

6 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.2 Afixar, em local visível ao usuário e junto ao balcão de atendimento, tabela de preços.

6.3 Não se opor à realização de eventos no espaço do restaurante, inclusive se necessário o uso do salão como auditório, desde que apoiados ou realizados pela Administração, situação em que haverá comunicação prévia de, no mínimo, uma semana de antecedência, não sendo realizado no horário do almoço.

6.4 Manter todas as mesas cobertas com jogo americano que possibilite a limpeza, guarnecidas com portaguardanapo abastecido.

6.5 Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios pela entrada localizada nos fundos do restaurante, exclusivamente nos dias de expediente do CBMES.

6.6 Cumprir todos os procedimentos básicos de higiene, sobretudo os estabelecidos no Anexo B deste termo.

6.7 Afixar sobre os balcões de alimentos e acima de cada prato servido como refeição, placa de pequeno porte, etiqueta ou similar com a indicação do nome do alimento ou prato.

6.8 Manter o padrão de qualidade das refeições, atendendo sobretudo as exigências do Anexo C deste termo, e de atendimento pessoal durante toda a vigência do Termo de Concessão de Uso.

6.9 Credenciar, por escrito, junto ao CBMES, um preposto idôneo, com experiência no ramo dos serviços a serem executados e com poderes para representar a empresa na execução e supervisão dos mesmos.

6.10 Informar ao gestor designado pela CONCEDENTE, com antecedência mínima de 01 (uma) hora antes da abertura do restaurante, a alteração no cardápio com a devida justificativa.

6.11 Disponibilizar em balcão próprio, todos os alimentos constantes do cardápio diário, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens dos cardápios divulgados, e mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência.

- 6.12 Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres inteiramente de aço inox embalados em sacolas plásticas (conjunto de garfo e faca ou de colher e faca).
- 6.12.1 Manter sob rigoroso processo de higienização, pratos, copos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.
- 6.12.2 Os pratos, talheres e copos a serem disponibilizados aos usuários na Lanchonete poderão, a critério da CONTRATADA, ser descartáveis, desde que produzidos com material de qualidade.
- 6.12.3 Os lanches deverão ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em guardanapos apropriados ou no prato.
- 6.13 Utilizar somente utensílios em aço inox para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.
- 6.14 Servir os alimentos no mesmo dia de seu preparo, preferencialmente imediatamente após este.
- 6.14.1 Não é permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tampouco em pratos futuros.
- 6.14.2 Os lanches menos elaborados, tais como mistos e sanduíches quentes, deverão ser preparados imediatamente antes de sua entrega.
- 6.15 Fornecer aos consumidores, preferencialmente, temperos industrializados.
- 6.16 Manter no restaurante quantidade de balanças suficiente para o atendimento rápido da pesagem das refeições.
- 6.17 Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores.
- 6.18 Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente à demanda, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente.
- 6.19 Manter, durante a execução dos serviços, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo Gestor da CONCEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados.
- 6.19.1 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 contratados.
- 6.19.2 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, sempre que houver qualquer suspeita de contaminação ou for detectado qualquer tipo de irregularidade no preparo dos alimentos.
- 6.19.3 Fornecer, trimestralmente, laudo microbiológico ambiental e da produção.
- 6.20 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelo gestor designado pela CONCEDENTE, sem condições de serem consumidos.
- 6.21 Utilizar, na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo os atestados de saúde ocupacional de seus empregados devidamente atualizados, responsabilizando-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.
- 6.22 Respeitar as normas e procedimentos da CONCEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), ficando o acesso dos empregados da empresa restrito às dependências do restaurante e lanchonete, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor.
- 6.23 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.
- 6.24 Receber as instalações em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo de responsabilidade, assim como receber os bens móveis, também se responsabilizando por eles, conforme discriminação do inventário, relacionado no Anexo D deste Termo de Referência.
- 6.24.1 A CONTRATADA será responsável pelos bens do CBMES colocados à sua disposição mediante a assinatura de Termo de Responsabilidade, como ares condicionados e fogão industrial, por exemplo.

- 6.24.2 Enquanto as instalações e os bens estiverem sob responsabilidade da CONTRATADA caberá a ela a sua manutenção e reparos que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento.
- 6.24.3 Os reparos, exceto em caso de extrema urgência, só poderão ser realizados com anuência do gestor designado pela CONCEDENTE. O reparo realizado em caso de extrema urgência, na forma anteriormente tratada, deverá ser submetido à análise e aprovação da CONCEDENTE, após sua realização.
- 6.25 Utilizar as instalações fornecidas pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu aseio, conservação, guarda e manutenção, sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação do Gestor da CONCEDENTE.
- 6.25.1 Não poderá a CONTRATADA utilizar-se das instalações e equipamentos do CBMES para estocar, preparar ou fornecer alimentos para outro restaurante, ainda que matriz ou filial sua, nem para eventos externos ou consumidores fora do CBMES.
- 6.26 Zelar pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade, sejam os da propriedade da CONCEDENTE, devendo arcar com a indenização decorrente de eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento. Neste caso, CBMES poderá optar pela reparação dos danos ou pela reposição. Em qualquer situação, o CBMES não se responsabilizará pelos bens de propriedade da CONTRATADA.
- 6.27 Fornecer todo o material necessário, ressalvados os estabelecidos no Anexo D, ao perfeito funcionamento do restaurante e da lanchonete, os quais deverão estar em perfeito estado para uso, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros, panelas, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, galheteiros, além do material descartável (copos, talheres e guardanapos) que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento.
- 6.27.1 Os bens listados no Anexo D e, que eventualmente não forem aceitos pela CONTRATADA, não serão substituídos pelo CBMES, devendo a CONTRATADA fornecer o bem em questão, se necessário.
- 6.27.2 A CONTRATADA só poderá recusar o aceite de bens específicos caso haja motivo aceito pelo O CBMES.
- 6.28 Correrão por conta da CONTRATADA, as solicitações de instalação e retirada, as despesas e a responsabilidade sobre linhas telefônicas e, ou, internet, que entenda devam ser instaladas no restaurante.
- 6.29 Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimos de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, sempre com a devida anuência expressa do CBMES, providenciando obras de reparação da infraestrutura das instalações quando necessário.
- 6.30 Realizar outras benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização expressa do CBMES, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONTRATADA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- 6.31 Arcar com as despesas de consumo de gás, água e energia.
- 6.31.1 O Local objeto da concessão de uso será atendido, de modo individualizado, por Gás natural encanado, onde o consumo será aferido, mensalmente, por medidor específico.
- 6.31.1.1 A CONTRATADA será a responsável pelo pagamento, mensal, referente ao consumo do gás natural, devendo ser quitado diretamente ao fornecedor do referido produto, conforme o meio adequado de sua escolha.
- 6.31.2 A aferição, em m³ (metro cúbico), do consumo de água será realizada, mensalmente, pelo gestor do contrato, no hidrômetro, individualizado, responsável pela leitura do gasto realizado pelo local objeto da concessão.
- 6.31.3 O medidor de energia elétrica terá o seu consumo originado da medição mensal feita pelo Gestor do contrato, sendo a quantidade utilizada em quilowatts debitada da conta da Concessionária Edp em nome do CBMES.
- 6.31.4 O pagamento referente aos consumos de água e energia elétrica, a título de devolução, será efetuado através de depósito em conta corrente do CBMES, no banco Banestes, Conta Corrente nº 6.180.152, Código 4-24, CNPJ 02.133.636/0001-37, até o último dia útil do mês subsequente ao mês de utilização da água e da energia elétrica.
- 6.32 Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações do restaurante e da lanchonete.

6.33 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.

6.33.1 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, cientificando o CBMES do resultado das inspeções.

6.34 Atender a todos os usuários igualmente, dispensando aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês.

6.35 Manter todas as áreas disponíveis - espaços para refeição, cozinha, dispensa, banheiros e demais áreas sob sua responsabilidade no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.

6.36 Manter, nas instalações do restaurante, caixas plásticas devidamente higienizadas, para transporte e estocagem dos alimentos, de maneira a evitar a proliferação de insetos vindos de instalações de fornecedores. Os alimentos deverão ser recebidos por funcionários da CONTRATADA e, antes de serem levados às instalações do restaurante, ser transferidos para estas caixas plásticas, não sendo permitida a entrada de recipientes que se prestem ao mesmo fim, vindos de fora do estabelecimento.

6.37 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.

6.38 Realizar desinsetização e desratização a cada 90 (noventa) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A desinsetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral no fim de semana, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações.

6.38.1 O certificado e a garantia da execução dos serviços deverão ser apresentados ao gestor designado pelo CBMES dentro do período acima estabelecido.

6.39 Fornecer Notas Fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores dos seus produtos.

6.40 Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada e formalizada pelo gestor designado pela CONCEDENTE.

6.41 Manter, durante todo o período contratado, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aqueles cuja conduta, a juízo da CONCEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.

6.42 Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem as cláusulas e condições do Termo de Concessão, de forma que os serviços sejam executados com alto nível de qualidade.

6.43 A CONTRATADA deverá conceder um desconto de, no mínimo, 20% (vinte por cento) para os servidores militares e civis do Corpo de Bombeiros e da Polícia Militar do Estado do Espírito Santo, a incidir sobre o preço final vencedor da licitação, relativo ao quilograma da refeição.

7 OBRIGAÇÕES DO CBMES

7.1 Permitir o livre acesso dos funcionários da CONTRATADA ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança do CBMES.

7.2 Acompanhar e fiscalizar a execução do Termo de Concessão de Uso, através de servidor especialmente designado, que anotarà em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com o mesmo.

7.3 Fiscalizar a execução dos serviços, o fornecimento e o preparo dos alimentos previstos neste Termo de Referência, através de servidor especialmente designado, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer quaisquer serviços que não estejam de acordo com as condições e exigências especificadas.

7.4 Colocar à disposição da CONTRATADA, sendo de sua propriedade e desde que assinados os respectivos termos de responsabilidade, os móveis e utensílios listados no ANEXO D.

7.5 Alterar o horário em que devam ser servidas as refeições, mediante ofício à CONTRATADA, no prazo mínimo de 24 horas de antecedência.

7.6 Comunicar oficialmente à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados.

7.7 Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

7.8 Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, a comprovação das condições iniciais de contratação.

7.9 Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da CONTRATADA.

7.10 Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações.

7.11 Verificar a qualidade de atendimento aos usuários e fornecedores.

7.12 Exigir, motivadamente, o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

7.13 Rejeitar, no todo ou em parte, serviço, preparo ou fornecimento executado em desacordo com o Termo de Concessão de Uso.

7.14 Aplicar as penalidades administrativas nos termos do Edital que regulará o certame.

8 PROFISSIONAIS EMPREGADOS DA CONTRATADA

8.1 Para execução eficiente dos serviços, a CONTRATADA deverá ter, em número suficiente, quadro de funcionários para manter o cumprimento do objeto e o bom atendimento aos clientes.

8.2 A empresa vencedora deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus empregados e respectivos contratos de trabalho (nos moldes do item 4.1 deste termo, conforme o caso) bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e contratação de novos empregados.

8.3 Os empregados da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, uniformizados e portando crachá de identificação.

8.3.1 O uniforme deverá ser fornecido pela CONTRATADA, devendo ele ser utilizado sempre que o funcionário estiver nas dependências do CBMES.

8.3.2 Os uniformes deverão estar sempre em total condição de higiene e bem passados.

8.3.3 Caso o CBMES verifique quaisquer irregularidades quanto aos uniformes, estes deverão ser substituídos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação escrita.

8.3.4 Além dos uniformes, os funcionários da CONTRATADA deverão estar identificados de acordo com o sistema de identificação da CONTRATADA.

8.3.5 Os funcionários deverão manter necessariamente o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos e proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias durante a execução das tarefas.

8.4 A CONTRATADA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas com seus funcionários, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, o CBMES isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

9 VISITA TÉCNICA

9.1 A visita técnica à área a ser concedida, para se inteirar das condições e grau de dificuldade existente, é facultada ao licitante até o último dia e, quando realizada, deverá ser com o acompanhamento de servidor público designado para essa finalidade, no endereço do CBMES: Av. Ten Mário Francisco de Brito, n.º 100, CEP 29.050-555, Enseada do Suá, Vitória-ES.

9.1.1 As visitas deverão ser agendadas previamente com a Seção de Manutenção Predial (SMP), por meio do telefone: (27) 3194-3796.

9.2 Realizada ou não a visita técnica, o licitante deverá, para fins de qualificação técnica, declarar que tem conhecimento pleno dos locais e das condições em que deverá ser executado o serviço.

10 VIGÊNCIA

10.1 A vigência deste Termo de Concessão será de 30 (trinta) meses, a partir de sua assinatura, com eficácia legal após o primeiro dia útil após a publicação do seu extrato na Imprensa Oficial, admitindo sua prorrogação, por uma única vez, por até igual período, desde que haja interesse das partes.

10.1.1 A aceitação por ambas as partes em prorrogar a presente Concessão deverá ocorrer em, no mínimo, 60 (sessenta) dias antes do prazo final de vigência do presente Termo, sendo deflagrado processo administrativo referente à prorrogação.

10.1.2 A manifestação de interesse em prorrogar a presente concessão não exclui a possibilidade de aplicação das sanções administrativas previstas na legislação aplicável e no edital, durante o período de prorrogação do contrato vigente.

10.2 A CONTRATADA deverá iniciar as atividades no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data da assinatura do contrato.

11 DO PREÇO E REAJUSTAMENTO

11.1 – O Valor máximo admitido para o quilo da refeição será de: R\$ 37,00 (trinta e sete reais).

11.2 É admitido o reajuste dos preços das refeições e dos lanches, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data da apresentação da proposta.

11.3 Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) para cálculo do reajuste.

11.4 - Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira serão adotados os critérios de revisão ou reajustamento, conforme o caso, como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.

12 DAS PROPOSTAS

12.1 As propostas apresentadas pelos interessados deverão conter, obrigatoriamente, nome, endereço, CNPJ e responsável pela empresa, bem como ser datada e assinada, e indicar o valor do quilo da refeição proposto.

12.2 – Propostas que apresentarem valor do quilo da refeição superior ao estabelecido neste termo serão desclassificadas.

13 ANEXO

13.1 É parte integrante deste Termo de Referência os seguintes anexos:

ANEXO A – Planta Baixa das Instalações

ANEXO B – Procedimentos Básicos de Higiene

ANEXO C – Referência de Qualidade dos Gêneros Alimentícios

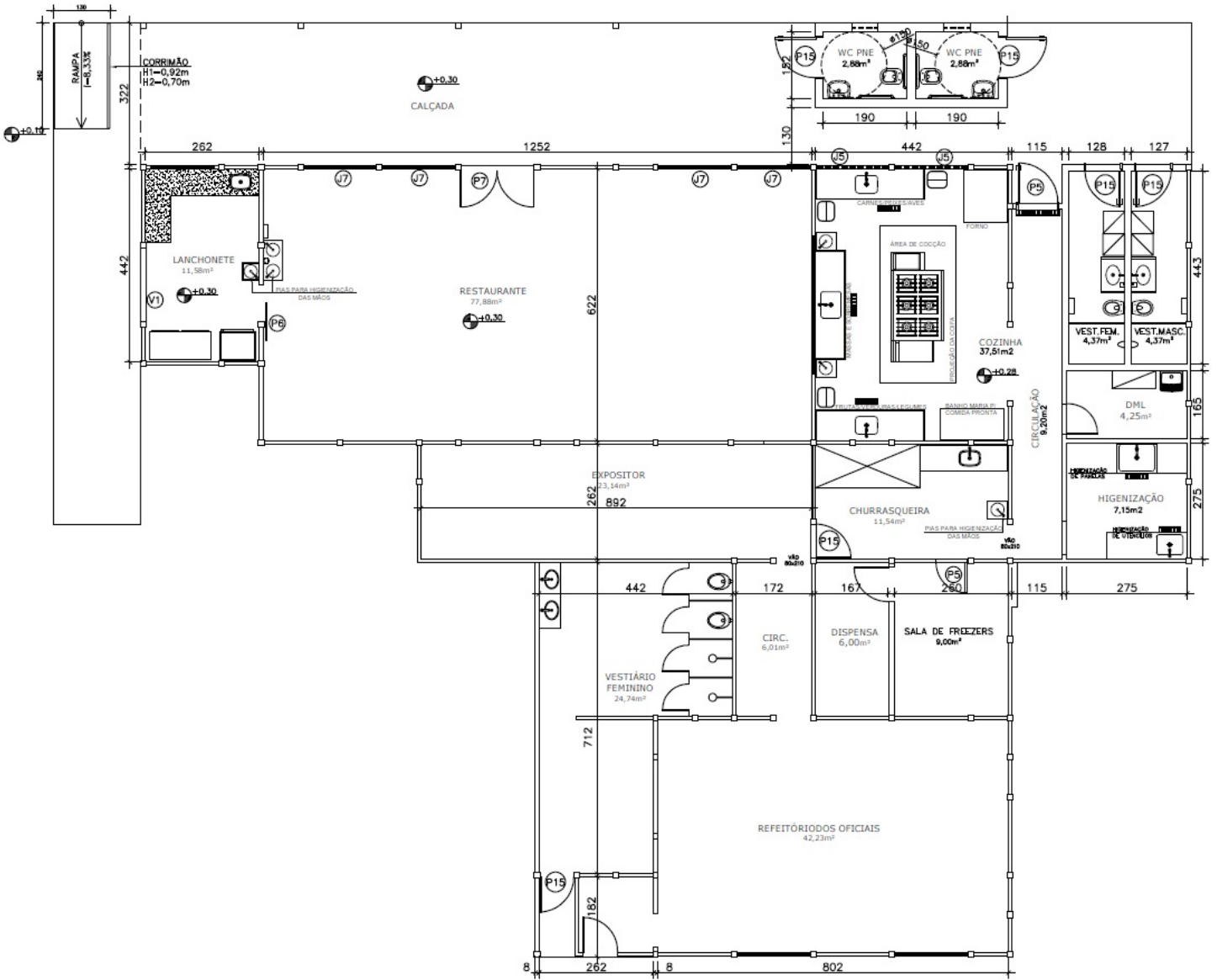
ANEXO D – Lista de Móveis à Disposição da CONTRATADA

14 ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

1º Ten Fabio José de **Moraes**

Centro de Processamento de Compras (CPC)

ANEXO A
PLANTA BAIXA DAS INSTALAÇÕES



ANEXO B

PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE HIGIENE

1 COM OS ALIMENTOS:

- 1.1 Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância.
- 1.2 Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papel devem ser instalados, com prévia autorização do gestor designado pela CONCEDENTE, nos diversos setores da cozinha e áreas afins.
- 1.3 Não segurar os alimentos cozidos com as mãos.
- 1.4 Afastar da manipulação dos alimentos os profissionais que apresentem manchas, ferimentos e alergias ou estejam doentes.
- 1.5 Lavar adequadamente as verduras, legumes e frutas em água corrente, utilizando escovação manual, de forma a retirar todas as impurezas, e, se necessário, colocá-los de molho em solução bactericida para desinfecção.
- 1.6 Manter os alimentos sempre cobertos.
- 1.7 Cozinhar adequadamente os alimentos.
- 1.8 Não utilizar, em hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido e/ou com partes deterioradas, no caso de hortifrutigranjeiros.
- 1.9 Não permitir o contato entre alimentos crus e cozidos.
- 1.10 Manter afastados os alimentos dos produtos de limpeza.
- 1.11 Utilizar água filtrada para a fabricação de gelo e usar pegadores adequados para servi-lo.
- 1.12 Não permitir a exposição em temperatura ambiente de alimentos cozidos por tempo prolongado.
- 1.13 Para manusear os alimentos os funcionários da CONTRATADA deverão utilizar: proteção para cabelos (touca) e máscaras descartáveis; uniforme devidamente limpo e passado, sendo vedado o uso de bermuda, boné, gorro (e similares) como parte da vestimenta; sapatos fechados.

2 COM OS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS:

- 2.1 Lavar os utensílios que caírem no chão.
- 2.2 Deixar os utensílios limpos sempre protegidos.
- 2.3 Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos/recipientes sujos, evitando o contato das mãos nos utensílios onde os alimentos são colocados.
- 2.4 Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens que estiverem danificados, trincados, manchados ou quebrados. Não serão permitidas louças e copos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização.
- 2.5 Diariamente, proceder à limpeza geral com produtos adequados dos móveis e dos equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox, eletrodomésticos e utensílios, inclusive talheres, pratos, panelas, caldeirões e bandejas).

3 COM O AMBIENTE:

- 3.1 Deverão ser diariamente observados os aspectos de higiene das áreas que compõem a cozinha, o restaurante e áreas adjacentes, câmaras frias e despensas, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza, arrumação e segurança.

3.2 Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, nos horários estabelecidos pela CONCEDENTE.

3.2.1 Acondicionar o lixo recolhido em container apropriado fornecido pela CONTRATADA, na circulação externa da edificação, localizado no local indicado pela CONCEDENTE.

3.2.2 Os recipientes de lixo devem ser mantidos fechados. Caso o funcionário destampe-os ou remova-os, deve lavar as mãos.

3.2.3 Não descartar restos de alimentos, cascas e grãos nas cubas das pias, em suas válvulas nem nos ralos de esgoto.

3.2.4 Descartar óleos de cozinha, azeites e líquidos utilizados no preparo dos alimentos, em recipientes próprios, plásticos e identificados, seja cromaticamente ou alfabeticamente.

3.3 Durante todo o almoço, e nos intervalos dos turnos, as mesas deverão ser limpas, arrumadas e supridas para nova utilização.

3.4 Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições e/ou dos lanches, deverá ser efetuada limpeza do restaurante e da lanchonete, utilizando para tanto produtos específicos para cada situação.

3.5 Semanalmente, ou antes, caso necessário, deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

3.5.1 Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura acumulada.

3.5.2 Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros, esquadrias e grades, considerando os lados interno e externo.

3.5.3 Limpeza das paredes pintadas, portas e rodapés.

3.6 Manter os freezers revisados e limpos, 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 dos serviços.

3.7 As caixas de gordura localizadas na área de serviço deverão ser mantidas revisadas e limpas.

3.7.1 A limpeza geral do restaurante e da lanchonete deverá ser realizada, no mínimo, a cada 60 (sessenta) dias. Caso seja verificada a necessidade de maior frequência na limpeza, o CBMES poderá assim determinar à CONTRATADA, independentemente do acordo desta.

3.8 Deverá ser feito, periodicamente, a limpeza de todas as tubulações que levam os detritos do restaurante até as caixas de gordura.

ANEXO C

REFERÊNCIA DE QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1 Os alimentos deverão obrigatoriamente seguir o seguinte padrão de referência:

ITENS	REFERÊNCIA
Óleos	Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
Azeites	Os azeites deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos (extra virgem e acidez máxima de 1%), oferecidos em suas embalagens originais, sem a adoção de práticas de reabastecimento.
Pães	Serão servidos sempre frescos. Os de fôrma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade, que deverá ser de primeira.
Arroz e feijão	Os grãos a serem utilizados, tanto para o arroz branco quanto para o integral, deverão ser tipo 1, classe longo fino. O feijão deve ser tipo 1, podendo ser roxinho, preto, jalo, verde ou fradinho.
Frutas, verduras e legumes	Deverão estar sempre frescos, sem lesões de origem física ou mecânica que alterem sua aparência, sem existência de sujidades, enfermidades e insetos, e isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
Queijos	Os queijos serão dos seguintes tipos: minas, prato, mussarela e parmesão (este último, para massas). Deverão ser de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, com rótulo.
Bombonière	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens originais, sem quebras.
Carnes bovina e suína, incluindo vísceras	Deverão ser utilizados carnes de 1ª qualidade. Para a carne bovina: contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, picanha e filé mignon. Para a carne suína: pernil, lombo e bisteca. Quanto às vísceras, poderão ser utilizados fígado, bucho, rabada e língua, exclusivamente. Carne extra limpa, isenta ao máximo de gordura. Tanto as carnes quanto as vísceras deverão conter carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Aves e vísceras	Deverão ser utilizadas carnes de 1ª qualidade, como coxa, contra-coxa, peito e filé de frango. Como vísceras poderão ser utilizados moela e coração de frango. Tanto as carnes quanto as vísceras deverão conter carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Peixes	Peixes de 1º qualidade, como salmão, badejo, bacalhau, merluza, robalo, tilápia e dourado, em cortes de filé ou postas. Deverão apresentar carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Linguiças	Deverão ser fornecidas do tipo "pura", sem misturas, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango. Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e gordura, observando-se a finalidade a que se destinam (assados ou frituras). Deverão conter carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, nome do fabricante e data de validade na embalagem.

Frios e embutidos	Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Sorvetes	Deverão ser servidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais. Poderão ser de massa ou picolé (industrializados).
Refrigerantes	Serão do tipo gasoso, em sabores variados, como guaraná, laranja, uva, limão, cola, etc., nas versões normal e diet, light ou zero.
Café	O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagem "a vácuo". A preparação deverá dar as melhores características de paladar ao produto servido. O café armazenado em recipientes térmicos e que não for consumido em 6 horas não poderá ser aproveitado.
Água	A água a ser utilizada para o preparo de sucos e demais alimentos deverá ser filtrada ou mineral.
Leite	Deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, registrado no ministério da agricultura e consumido na data prevista pelo fornecedor.
logurte	Deverão estar em embalagem individual descartável, ser registrado no ministério da agricultura e ser do tipo natural ou com frutas, light, diet ou normal.
Sucos	Elaborados com frutas frescas de primeira, higienizadas e maduras. Na mistura, observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e polpas congeladas de boa qualidade. Deverá haver diversidade de sabores.
Molhos	O fornecimento de maionese, catchup e mostarda deverá ser industrializado e em sachês individuais. Os demais molhos industrializados poderão ser apresentados em embalagens originais dos produtos, de vidro ou de plástico. Os molhos não industrializados deverão observar todas as exigências mínimas de higiene e qualidade em sua produção, devendo ser próprios para o consumo.
Itens não mencionados	Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender ao Termo de Concessão de Uso a que se refere este anexo, deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.

1.1 Os produtos e tipos poderão ser acrescentados pela proponente para a execução dos serviços. A aceitação ou não será direito exclusivo da CONCEDENTE que, ao analisar a proposição, considerará também a preservação do padrão de qualidade exigido.

ANEXO D
LISTA DE MÓVEIS À DISPOSIÇÃO DA CONTRATADA

ITEM	DESCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QNTD.
1	MESA EM ESTRUTURA METÁLICA EM TUBOS DE AÇO CARBONO, COM SAPATA DE SUSTENTAÇÃO, COM PÉS NIVELADORES OITAVADOS COM TRATAMENTO ANTI CORROSIVO A BASE DE ZINCO (GALVANIZAÇÃO), COM PINTURA ELETROSTÁTICA NA COR ALUMÍNIO COM APLICAÇÃO DE VERNIZ DE PROTEÇÃO, COM TAMPO EM COMPENSADO MULTILAMINADO REVESTIDO EM LAMINADO FÓRMICA TX STANDER. MEDIDA DO TAMPO: 1200 X 750 MM. ALTURA TOTAL: 780 MM.	06
2	CADEIRA EM ESTRUTURA METÁLICA EM TUBOS DE AÇO CARBONO, COM TRATAMENTO ANTI CORROSIVO A BASE DE ZINCO (GALVANIZAÇÃO), COM PINTURA ELETROSTÁTICA NA COR ALUMÍNIO COM APLICAÇÃO DE VERNIZ DE PROTEÇÃO, COM ASSENTO E ENCOSTO EM POLIPROPILENO IMPORTADO ITALIANO DE ALTA DENSIDADE NA COR PRETA. CAPACIDADE DE CARGA: 180 KG. MEDIDAS: 835 ALT X 450 LARG X 560 PROF.	66
3	CADEIRA EM ESTRUTURA METÁLICA EM TUBOS DE AÇO CARBONO, COM TRATAMENTO ANTI CORROSIVO A BASE DE ZINCO (GALVANIZAÇÃO), COM PINTURA ELETROSTÁTICA NA COR ALUMÍNIO COM APLICAÇÃO DE VERNIZ DE PROTEÇÃO, COM ASSENTO E ENCOSTO EM MADEIRA COMPENSADA, COM REVESTIMENTO EM LAMINADO FÓRMICA DE COR ÉBANO. BORDAS TINGIDAS E ENVERNIZADAS. CAPACIDADE DE CARGA: 265 KG. MEDIDAS: 875 ALT X 450 LARG X 560 PROF.	36
4	FLOREIRA EM ESTRUTURA EM COMPENSADO MULTILAMINADO REVESTIDO EM LAMINADO FÓRMICA TX STANDER, COM RODAPÉS EM COMPENSADO MULTILAMINADO REVESTIDO EM CHAPAS DE AÇO INOX ESCOVADO, COM APLICAÇÃO DE REFORÇOS INTERNOS PARA SUSTENTAÇÃO DO MÓVEL, ENGROSSAMENTO NAS BORDAS SUPERIORES PARA 30 MM. MEDIDAS: 1000 X 1000 X 350 MM.	03
5	BUFFET DUPLO AQUECIDO/REFRIGERADO PARA 4GN'S 1/1, COM PROTETOR SALIVAR RETO, COM TAMPO/CABECEIRA EM AÇO INOX ESCOVADO, COM PAINEL EM MADEIRA ÉBANO MARONE E CORRÊ BANDEJA EM AÇO INOX TUBULAR. DIMENSÕES: 96X155X90CM.	05

Observação: As especificações técnicas com maiores detalhes da mobília encontram-se no processo de aquisição dos referidos materiais.

**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR**

ANEXO II

**CONCORRÊNCIA Nº 001/2018
(MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL)**

Ao Corpo de Bombeiros Militar.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Prezados Senhores,

Apresentamos a V.sas, nossa proposta de preço, já incluídas todas as despesas necessárias à perfeita execução do objeto, inclusive materiais a serem utilizados, equipamentos, mão de obra, todos os encargos trabalhistas e previdenciários, fretes, impostos e taxas de qualquer espécie, tributos em geral e quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre a execução dos serviços e seus preços.

O prazo de validade de nossa proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura da licitação.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no edital e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações especificadas.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a assinar o contrato no prazo determinado no documento de convocação e executar os serviços no prazo e condições estabelecidas neste ato convocatório.

O valor do quilo da refeição proposto é de: R\$ _____ (_____).

Município /UF, ____/____/____.

Assinatura do Responsável da Empresa/CNPJ

**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR**

ANEXO III

CONCORRÊNCIA Nº 001/2018

(MODELO DE CREDENCIAL)

O abaixo assinado, na qualidade de responsável legal pela empresa _____ (nome da Empresa) _____, vem pela presente informar que designamos o Senhor _____, RG Nº _____, para acompanhar o certame regido pelo Edital de _____ nº/....., podendo para tanto, impugnar, transigir, renunciar a recursos, requerer, e praticar qualquer ato necessário ao fiel cumprimento do presente credenciamento.

Município /UF, ____/____/____.

Assinatura do Responsável da Empresa

**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR**

ANEXO IV

CONCORRÊNCIA Nº ____/____

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS LOCAIS E CONDIÇÕES

DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.

Declaramos ter realizado visita e que temos pleno conhecimento do local e das condições em que deverá ser prestado o serviço, reconhecendo ainda que tal circunstância retira-nos a possibilidade de qualquer alegação futura de necessidade de adequação de objeto e/ou recomposição (reequilíbrio, revisão ou repactuação) de preços quanto ao aqui declarado.

Nome do Município /UF, ____/____/____.

Assinatura do Responsável da Empresa

Em ____/____/____.

Atesto a realização da visita.

Assinatura do Responsável do CBMES, acompanhante da visita.

**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR**

ANEXO V

CONCORRÊNCIA Nº 001/2018

1 - Modelo de declaração de superveniência

A ____ (nome da empresa) ____, CNPJ Nº _____, sediada à ____ (endereço completo)_____, declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo Licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

2 - Modelo de declaração de atendimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal

Declaramos, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não empregamos menores de 18(dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menores de 16(dezesseis) anos.

Ressalva: empregamos menores, a partir de 14(quatorze) anos, na condição de aprendizes().

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

3 - Modelo de declaração de não haver impedimentos/LC 123/06.

A empresa _____, estabelecida à _____(endereço), devidamente inscrita no CNPJ sob o nº _____, declara sob as penalidades cabíveis, de não haver nenhum dos impedimentos previstos do § 4º do Artigo 3º da LC 123/06.

Município/UF, ____/____/____.

Assinatura do Responsável da Empresa

**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR**

ANEXO VI

CONCORRÊNCIA Nº 001/2018

Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação – DCRH

Declaro que possuo todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital de licitação e que conheço as penalidades estabelecidas, comprometendo-me a entregar, em tempo hábil a documentação de habilitação, estabelecida no edital e seus anexos, sob pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual , pelo prazo de até cinco anos,.

Vitória/ES, ___/___/___.

Assinatura do Responsável da Empresa

**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR**

ANEXO VII

CONCORRÊNCIA Nº 001/2018

DADOS COMPLEMENTARES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

DADOS DO ASSINANTE DO CONTRATO

Nome:

Número do CPF e Identidade:

Nacionalidade:

Estado civil:

Profissão:

Função na empresa:

Endereço completo:

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Nome completo da Pessoa Jurídica:

CNPJ :

Endereço completo:

Telefone:

E-mail:

Município/UF, ____/____/____.

Responsável pela empresa

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR

ANEXO VIII

CONCORRÊNCIA Nº 001/2018

Contrato no _____

Processo no _____

CONCORRÊNCIA Nº ____/____.

MINUTA DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, COM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO POR INTERMÉDIO DO CBMES E A EMPRESA _____.

O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, por intermédio do Corpo de Bombeiros Militar, adiante denominado CONCEDENTE, órgão da Administração Direta do Poder Executivo, inscrito no CNPJ/ MF sob o nº _____, com sede na Rua Tenente Mário Francisco de Brito, nº 100, Enseada do Suá, Vitória/ES, representada legalmente pelo seu Comandante-Geral, Cel BM _____, brasileiro, casado, CPF/Nº _____, residente e domiciliado _____ (endereço completo) _____, e a empresa _____, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, com sede _____(endereço completo)_____, inscrita no CNPJ/ MF sob o nº _____ neste ato representado pelo _____ (condição jurídica do representante) _____ Sr. _____ (nome, nacionalidade, estado civil, profissão)_____ajustam o presente CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO COM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, por execução indireta, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, e Decreto Estadual nº 3126-R, de 11/10/2012, de acordo com os termos do processo nº _____, parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição, juntamente com a proposta apresentada pela CONCESSIONÁRIA datada de ____/____/____, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste CONTRATO, que se regerá pelas cláusulas seguintes.

CLÁUSULA PRIMEIRA

1- DO OBJETO

1.1 - Este contrato tem por objeto a concessão de uso de espaço público pertencente ao Corpo de Bombeiros Militar do Espírito Santo, para a prestação dos serviços a eles relacionados, sendo restaurante e cantina, conforme Termo de Referência, anexo I deste termo.

CLÁUSULA SEGUNDA

2 - DO PREÇO DO QUILO

2.1 - Fica acordado entre as partes, que o valor do quilo da refeição a ser cobrado será de R\$ _____ (_____). O percentual de desconto sobre o valor do quilo concedido aos servidores militares e civis do Corpo de Bombeiros e da Polícia Militar do ES será de 20% (vinte por cento).

CLÁUSULA TERCEIRA

3 - DO CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 - O Concedente efetuará avaliação mensal dos serviços executados pela CONCESSIONÁRIA, levando em consideração as disposições do Anexo I deste Contrato, solicitando às retificações que se fizerem necessárias.

CLÁUSULA QUARTA

4 - DO PRAZO DE INÍCIO E DA DURAÇÃO DO CONTRATO

4.1 - O presente Contrato de Concessão de Uso terá duração de 30 (trinta) meses, e terá início no primeiro dia útil após a publicação do seu resumo no DOE/ES, devendo a publicação ocorrer na forma do parágrafo único do art. 61, da Lei nº 8.666/93. O contrato poderá ser prorrogado, por uma única vez e, por até igual período, se houver interesse das partes.

4.2 A CONTRATADA deverá iniciar as atividades no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data da assinatura do contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO – A solicitação de prorrogação do Contrato deverá ser manifestada pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 60(sessenta) dias antes do término do prazo de vigência.

CLÁUSULA QUINTA

5 - DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

5.1 - Compete a CONCESSIONÁRIA:

- a) Executar os serviços ajustados nos termos do Anexo I deste Contrato;
- b) Fornecer à Concedente, caso solicitado pela mesma, à relação nominal de empregados encarregados de executar o serviço contratado, indicando o nº da carteira de trabalho, a data da contratação e do registro no Ministério do Trabalho, atualizando as informações, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, em caso de substituição de qualquer empregado;
- c) Efetuar o pagamento de seus empregados no prazo da Lei, independentemente do recebimento da fatura;
- d) Dotar seus empregados de equipamentos de proteção individual (segurança e higiene), quando necessário, conforme preceituado pelas Normas de Segurança e Medicina do Trabalho e da Vigilância Sanitária;
- e) Fornecer e aplicar todo o material e equipamento necessário à execução dos serviços seja ele industrial ou doméstico, os quais deverão ser de qualidade comprovada;
- f) Pagar todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato, especialmente o INSS, FGTS e ISS;
- g) Cercar seus empregados das garantias e proteção legais nos termos da Legislação Trabalhista, inclusive em relação à higiene, segurança e medicina do trabalho, fornecendo os adequados equipamentos de segurança e proteção individual a todos componentes de suas equipes de trabalho ou aqueles que por qualquer motivo estejam envolvidos com os serviços objeto do presente Contrato;
- h) Registrar as ocorrências havidas durante a execução do presente contrato, de tudo dando ciência à Locadora, respondendo integralmente por sua omissão;
- i) Executar o serviço ajustado nos termos do Edital;
- j) Responsabilizar-se por quaisquer danos causados ao patrimônio da Locadora, por pessoas integrantes de suas equipes de trabalho;
- k) Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- l) Restituir o imóvel, finda a concessão de uso, no estado em que o recebeu, salvo as deteriorações decorrentes de seu uso normal e aquelas decorrentes de caso fortuito ou força maior;
- m) Levar imediatamente ao conhecimento do locador o surgimento de qualquer dano ou defeito cuja reparação a este incumba, bem como as eventuais turbações de terceiros;
- n) Realizar a imediata reparação dos danos verificados no imóvel ou nas suas instalações provocados por si ou seus agentes;
- o) Pagar as despesas relativas ao consumo de energia elétrica, gás, água e esgoto e ao serviço de telefonia ou outros meios de comunicação;
- p) Permitir a vistoria do imóvel pela Concedente ou por seu mandatário, mediante combinação prévia, de dia e hora, bem como admitir que seja o mesmo visitado por terceiros, na hipótese de alienação do mesmo em quando não possuir interesse no exercício de seu direito de preferência de aquisição.

5.2 - Compete à Concedente:

- a) Designar servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços;
- b) Disponibilizar o imóvel de acordo com o estabelecido no instrumento convocatório, dando à CONCESSIONÁRIA o suporte necessário ao perfeito cumprimento do contrato;
- c) Garantir, durante o tempo da concessão, o uso pacífico do imóvel;
- d) Responder pelos vícios e defeitos anteriores à concessão.

CLÁUSULA SEXTA

6 - DAS PENALIDADES

6.1 - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o licitante contratado à aplicação de multa de mora, nas seguintes condições:

6.1.1 – Fixa-se a multa de mora em 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, a incidir sobre o valor total reajustado do contrato encontra-se parcialmente executado;

6.1.2 – Os dias de atraso serão contabilizados em conformidade com o cronograma de execução dos serviços;

6.1.3 – A aplicação da multa de mora não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas no item 8.2 deste edital e na Lei Federal nº 8.666/93;

6.2 - A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a aplicação das seguintes sanções ao licitante contratado:

a) Advertência;

b) Multa compensatória por perdas e danos, no montante de 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual reajustado;

c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

§ 1º - As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” deste item, poderão ser aplicadas juntamente com a multa compensatória por perdas e danos (alínea “b”).

§ 2º - Quando declarada a inidoneidade do licitante, a autoridade competente submeterá sua decisão ao Secretário de Estado de Gestão e Recursos Humanos – SEGER, a fim de que, se confirmada, tenha efeito perante a Administração Pública Estadual.

§ 3º - Não confirmada à declaração de inidoneidade, competirá ao órgão promotor do certame, por intermédio de sua autoridade competente, decidir sobre a aplicação ou não das demais modalidades sancionatórias.

6.3 - As sanções administrativas somente serão aplicadas mediante regular processo administrativo, assegurada à ampla defesa e o contraditório, observando-se as seguintes regras:

a) Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, o órgão promotor do certame deverá notificar o licitante contratado, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;

b) A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, indicando, no mínimo: a conduta do licitante reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

c) O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, exceto na hipótese de declaração de inidoneidade, em que o prazo será de 10 (dez) dias consecutivos, devendo, em ambos os casos, ser observada a regra do artigo 110 da Lei Federal nº 8.666/93;

d) O licitante contratado comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do contrato, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação;

e) Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, o órgão promotor do certame proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardando o direito de recurso do licitante que deverá ser exercido nos termos da Lei Federal nº 8.666/93;

f) O recurso administrativo a que se refere à alínea anterior será submetido à análise da Procuradoria Geral do Estado do Espírito Santo;

6.4 – Os montantes relativos às multas moratória e compensatória aplicadas pela Administração poderão ser cobrados judicialmente;

6.5 – Nas hipóteses em que os fatos ensejadores da aplicação das multas acarretarem também a rescisão do contrato, os valores referentes às penalidades poderão ainda ser descontados da garantia prestada pela CONCESSIONÁRIA;

6.6 – Em qualquer caso, se após o desconto dos valores relativos às multas restar valor residual em desfavor do licitante contratado, é obrigatória a cobrança judicial da diferença.

CLÁUSULA SÉTIMA

7 - DA RESCISÃO

7.1 - Constituem motivos para rescisão unilateral do contrato, independentemente de procedimento judicial ou extrajudicial, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito a qualquer indenização os seguintes casos:

- a) O descumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- b) Atraso injustificado no início dos serviços;
- c) Paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação ao CONCEDENTE;
- d) A subcontratação total ou parcial do seu objeto;
- e) Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores;
- f) O cometimento reiterado de faltas na execução, anotadas na forma do §1º do art. 67, da Lei nº 8.666/93;
- g) Decretação de falência, instauração de insolvência civil, dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- h) Alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONCESSIONÁRIA que, a juízo do CBMES, prejudique a execução do Contrato;
- i) O valor das multas aplicadas atingir 10% (dez por cento) do valor global contratado ou após o trigésimo dia de atraso no cumprimento da obrigação assumida;
- j) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pelo Comandante Geral, exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;
- k) O descumprimento do disposto no inciso V do art.27 da Lei 8.666/93, com a redação conferida pela Lei 9.854/99.

Parágrafo Primeiro – Será considerada falta grave e motivo suficiente para rescisão unilateral do contrato, sem qualquer ônus para o CONCEDENTE e sem prejuízo de outras sanções que sejam impostas à CONCESSIONÁRIA, o não cumprimento pela CONCESSIONÁRIA de suas obrigações sociais instituídas por lei, particularmente ao que concerne à pontualidade no pagamento do pessoal em serviço.

Parágrafo Segundo – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurando o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo Terceiro – Em qualquer hipótese de rescisão contratual, todas as edificações, conclusas ou não, reverte-se-ão ao patrimônio do CBMES, sem direito a indenização.

Parágrafo Quarto - A rescisão do Contrato poderá ainda ocorrer nas demais hipóteses e condições previstas nos artigos 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, com aplicação do art. 80 da mesma Lei, se for o caso.

7.2 – O contrato ainda poderá ser rescindido:

- a) Amigavelmente, por acordo das partes, desde que haja conveniência para o CONCEDENTE;
- b) Judicialmente, nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA OITAVA

8 - DOS ADITAMENTOS

8.1 - O presente Contrato poderá ser aditado, nos termos da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA NONA

9 - DOS RECURSOS

9.1 - Os recursos, a representação e o pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do art. 109, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

CLÁUSULA DÉCIMA

10 - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO.

10.1 – A execução do Contrato será acompanhada pelo Servidor _____, NF N° _____, Gestor, designado representante da Administração nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93, que deverá acompanhar a realização dos serviços contratados, observando o disposto neste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11 – DO REPRESENTANTE DA CONCESSIONÁRIA

11.1 – Representará a CONCESSIONÁRIA na execução deste ajuste, o Sr.(a) _____(nome completo, nacionalidade, estado civil, profissão e condição jurídica, representante legal da empresa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12 – DAS COMUNICAÇÕES

12.1 – As comunicações e/ou notificações a serem feitas à CONCESSIONÁRIA considerar-se-ão válidas e efetuadas com uma das seguintes providências:

I – Entrega de correspondência a quem quer que se encontre na área objeto da concessão, a serviço da CONCESSIONÁRIA;

II – Fixação de comunicação no quadro de editais/aviso do CBMES;

III – Publicação no Portal www.cb.es.gov.br;

IV – Em caso de abandono de área ou não localização da CONCESSIONÁRIA no endereço de cadastro, publicação na imprensa oficial ou em jornal de grande circulação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13 – DAS PRERROGATIVAS DA CONCEDENTE

13.1 – Com base no § 3º do artigo 62 e no art. 58, I e II da Lei nº 8.666/93 são atribuídas ao CONCEDENTE as seguintes prerrogativas:

I – Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação ao atendimento da finalidade de interesse público a que se destina, sendo sempre assegurada à CONCESSIONÁRIA a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do ajuste;

II – Rescindir unilateralmente o contrato, independentemente do pagamento de multa ou de aviso prévio, após autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, pelos motivos a seguir:

a) Não cumprimento ou cumprimento irregular das obrigações da CONCESSIONÁRIA;

b) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade a que está subordinado o órgão que intermedeia o presente ajuste, e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

c) Ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovado, impeditivo da execução do contrato.

Parágrafo Único – Rescindido o contrato pelos motivos enumerados nas alíneas “b” e “c” desta cláusula, sem que haja culpa da CONCESSIONÁRIA, este será ressarcido dos prejuízos comprovadamente sofridos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

14 – DA NÃO RESTITUIÇÃO DA ÁREA

14.1 – A não restituição da área objeto do presente contrato, nos prazos estabelecidos, autoriza o CONCEDENTE intentar, inclusive, ação possessória para reaver o imóvel, nos termos da legislação em vigor, de modo que a CONCESSIONÁRIA, a partir de então, passará a ser considerada esbulhador.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E DO FORO

15.1- A rescisão do Contrato poderá ainda ocorrer de forma amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração Pública.

15.2- Fica eleito o foro de Vitória, Comarca da Capital do Estado do Espírito Santo, para dirimir qualquer dúvida ou contestação oriunda direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

15.3 - E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em duas vias de igual teor e forma, para igual distribuição, para que produza seus efeitos legais.

Vitória, ____ de _____ de _____.

CONCEDENTE
CONCESSIONÁRIA