

ANEXO III

DESCRIÇÃO DA CONCESSÃO

1. DO OBJETO

1.1. Concessão não onerosa de espaço físico, destinado à exploração comercial exclusiva (instalação e funcionamento) de cantina, nas dependências internas do IFSP – Câmpus Cubatão, com a finalidade de atender exclusivamente as demandas alimentares e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade escolar.

2. DO HORÁRIO DE ATENDIMENTO

2.1. A Cantina, objeto desta concessão, terá o seguinte horário de atendimento:

2.1.1. das 06h50 às 22h00, de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, aos sábados, domingos e feriados, conforme calendário escolar.

2.1.1.1. O horário poderá ser ajustado conforme acordo entre a concessionária e a concedente;

3. DA MÃO DE OBRA GERAL E ESPECIALIZADA

3.1. A Concessionária deverá manter o número mínimo de 02 (dois) colaboradores durante todo o horário de funcionamento da cantina.

3.1.1. O dimensionamento da equipe de trabalho poderá ser ajustado conforme acordo entre a concessionária e a concedente;

3.2. É de responsabilidade da concessionária, respeitada as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma atender plenamente a operacionalização de serviços objeto desta licitação.

3.2.1. A concessionária deverá manter no local da prestação de serviço, uma quantidade adequada de profissionais para atender aos usuários da cantina com qualidade e eficiência.

3.2.2. O funcionário do caixa e o funcionário responsável pelos serviços gerais não poderão preparar ou servir alimentos.

- 3.3. Quanto aos colaboradores, a concessionária deverá:
- 3.3.1. Cumprir rigorosamente, as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, em conformidade com a Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho.
 - 3.3.2. Designar, para realização dos serviços, empregados devidamente qualificados e maiores de 18 anos.
 - 3.3.3. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstas na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a quitá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o IFSP.
 - 3.3.3.1. A inadimplência da concessionária, com referência aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à concedente, nem poderá onerar o ente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a concedente.
 - 3.3.4. Zelar para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pelo IFSP – Câmpus Cubatão, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer funcionário, que a concedente julgar à boa ordem e às normas disciplinares do IFSP ou que não estejam em condições adequadas de saúde e/ou incompatíveis com a sua função.
 - 3.3.4.1. A substituição deverá ocorrer em até 48 (quarenta e oito) horas após a comunicação.
 - 3.3.5. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

- 3.3.5.1. Adicionalmente, a concessionária deverá instalar 1 (um) dispenser de álcool em gel e fazer as restituições de conteúdo quando necessário, para a correta higienização das mãos de seus funcionários.
- 3.3.6. Manter os funcionários, quando em serviço, devidamente uniformizados e identificados, através de crachá com fotografia recente.
 - 3.3.6.1. O funcionário responsável pelo caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- 3.3.7. Ressarcir à concedente qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus funcionários e/ou prepostos.
- 3.3.8. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 3.3.9. Apresentar à concedente, até o 2.º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades da cantina, a relação dos funcionários que prestarão serviços, bem como qualquer alteração e atualização.
 - 3.3.9.1. A concessionária deverá manter atualizada durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos, visando cumprir com a legislação de saúde pública e trabalhista.
 - 3.3.9.2. É de responsabilidade da concessionária comunicar ao fiscal do contrato, quando ocorrer o desligamento do empregado.

4. DO CARDÁPIO MÍNIMO

- 4.1. Os produtos elencados na tabela Anexo II “Cardápio mínimo” fazem parte, conforme o título, de um cardápio mínimo, obrigatório, de produtos de serviço de cantina a ser oferecido pela concessionária.

- 4.1.1. A concessionária poderá oferecer produtos não contidos no cardápio mínimo, cujo preço será verificado mediante pesquisa de mercado e apresentado à concedente para apreciação prévia para disponibilização aos usuários e incorporação no cardápio mínimo inicial.
 - 4.2. O COMBO SAUDÁVEL DO DIA deverá ser elaborado por profissional nutricionista contratado pela concessionária.
 - 4.2.1. O cardápio do COMBO SAUDÁVEL DO DIA deverá ficar disponível em local visível a todos os usuários com, no mínimo, uma semana de antecedência.
 - 4.3. Das bebidas:
 - 4.3.1. Os sucos de laranja e limão deverão ser naturais, frutas espremidas na hora, pois a vitamina C se perde em poucos minutos. Os outros sucos poderão ser naturais ou de polpa congelada.
 - 4.3.2. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
 - 4.4. Dos alimentos ofertados:
 - 4.4.1. A concessionária poderá oferecer alimentos adicionais aos listados no Anexo II - Cardápio mínimo, porém não poderá oferecer refeições completas (self-service, prato feito, prato comercial, quer seja para almoço ou jantar).
 - 4.4.2. Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de gordura animal (banha), gordura vegetal hidrogenada (trans) e óleo reutilizado.
 - 4.4.3. A concessionária deverá priorizar a utilização de produtos orgânicos na produção de todos os alimentos comercializados.
 - 4.4.4. Não será permitida a inclusão de taxas (tais como comissões e gorjetas), nem a sua cobrança à parte, nos preços de quaisquer dos itens a serem comercializados pela concessionária

5. DOS INSUMOS

5.1. Deverão ser disponibilizados aos consumidores da cantina, sachês individuais de sal, açúcar, adoçante artificial, catchup, mostarda, maionese, pimenta, azeite e vinagre. Os palitos e canudos devem ser embalados individualmente. Todos os produtos devem ser industrializados.

5.1.1. Os guardanapos, canudos, talheres, dentre outros utensílios necessários ao serviço, deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos consumidores.

6. DA HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE

6.1. A concessionária deverá:

6.1.1. No que diz respeito às boas práticas de manipulação dos alimentos, obedecer à Portaria CVS n.º 5 de 2013 aprovada pela Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, que “aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e roteiro de inspeção”.

6.1.2. Manter limpas, higienizadas e conservadas as áreas internas e externas do objeto de concessão, bem como todos os utensílios e equipamentos utilizados.

6.1.2.1. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais inertes (que não promovam a migração de substâncias tóxicas, ou que alterem as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos), conforme estabelecido em legislação específica. Também, devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e sanitização.

- 6.1.2.2. Não utilizar os utensílios ou móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possam entrar em contato direto com o alimento.
- 6.1.2.3. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.
 - 6.1.2.3.1. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. Nenhum produto ou utensílio de limpeza deve ser armazenado em contato direto com o piso.
- 6.1.2.4. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção e especialmente, imediatamente após o término do trabalho.
 - 6.1.2.4.1. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis.
 - 6.1.2.4.2. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos. Além disso, esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo, em

hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios.

- 6.1.3. Observar a higiene, qualidade dos ingredientes, sabor, aparência, entrega pontual, temperatura e bom atendimento.
 - 6.1.4. Dispor de balança para pesagem dos alimentos ofertados, que poderão ter o peso conferido pelo do fiscal de contrato.
 - 6.1.5. Refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pelo fiscal ou por usuários da cantina, sem ônus adicional.
- 6.2. Não será permitida a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento, sendo de inteira responsabilidade da concessionária os danos ocorridos da inobservância deste item.

7. DA FORMA E CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 7.1. A concessionária deverá apresentar, no início da concessão, nome completo, contato eletrônico e telefone do Responsável, que será o representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual e recebimento de quaisquer documentos encaminhados pela concedente, no horário de funcionamento da concessão. Na ausência deste, deverá ser substituído por empregado, que assumirá esta responsabilidade, mediante prévio aviso à concedente.
- 7.2. Quanto à forma e condições de fornecimento dos serviços, a concessionária deverá:

- 7.2.1. Fornecer lanches e outros, naturais e convencionais, colocando tabelas em locais de fácil visibilidade, com a discriminação dos itens e os respectivos preços;
- 7.2.2. Disponibilizar aos usuários formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de cartões de crédito e débito, cartões vale-alimentação e refeição, PIX, dinheiro em espécie.
- 7.2.3. Disponibilizar rótulo nutricional e listagem de ingredientes dos produtos para consulta dos clientes;
- 7.2.4. Manter, em local de fácil acesso, um exemplar do código do consumidor.
- 7.2.5. Manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, desde o início do horário estabelecido até o seu término.
- 7.2.6. Executar as ações necessárias sempre que solicitado pela concedente e órgãos fiscalizadores.
- 7.2.7. Atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo fiscal de contrato.
- 7.2.8. Solicitar autorização prévia, precedida de identificação e registro ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pela concedente, para toda e qualquer saída ou entrada de equipamentos da concessionária no IFSP – Câmpus Cubatão.
 - 7.2.8.1. O Fiscal do Contrato deverá ser consultado previamente quando da necessidade de se implementar um novo equipamento.

8. DO MANEJO DOS RESÍDUOS

8.1. A concessionária deverá:

- 8.1.1. Responsabilizar-se pela limpeza da caixa de gordura periodicamente, através de empresa especializada, conforme ABNT NBR n.º 8.160, de 1999.

- 8.1.2. Dispor de recipientes (lixeiras) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, promovendo a limpeza do local concedido, durante todo o período de execução contratual.
 - 8.1.2.1. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos, facilitando o fluxo de saída do lixo.
 - 8.1.2.1.1. As lixeiras deverão ser do tipo seletiva para coleta de lixo reciclável.
 - 8.1.2.2. Os recipientes que, porventura, sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- 8.1.3. Providenciar container plástico de, no mínimo, 2 (dois) metros cúbicos, com rodízios e tampa, para armazenamento temporário dos resíduos produzidos.

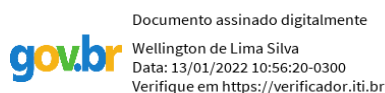
9. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

- 9.1. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- 9.2. Respeitar as Normas Brasileiras publicadas pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
- 9.3. Providenciar o adequado recolhimento das pilhas e baterias originárias da contratação, para fins de repasse ao respectivo fabricante ou importador, responsável pela destinação ambientalmente adequada, nos termos da Instrução Normativa IBAMA n.º 03, de 30/03/2010, conforme Inciso II do art. 33

da Lei n.º 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, art. 4º e 6º da Resolução CONAMA n.º 401, de 04/11/2008, resolução CONAMA n.º 257, de 30/06/1999, e demais legislações correlatas.

- 9.4. Adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o art. 6.º da Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 1, de 19 de janeiro de 2010.

Cubatão, 13 de janeiro de 2022.



Wellington de Lima Silva

Assinado eletronicamente

Técnico de Laboratório Área - Edificações

Coordenador de Manutenção

Documento Digitalizado Público

Anexo III - Descrição da Concessão

Assunto: Anexo III - Descrição da Concessão
Assinado por: Wellington Silva
Tipo do Documento: Autos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Digital

Documento assinado eletronicamente por:

- Wellington de Lima Silva, TECNICO DE LABORATORIO AREA, em 13/01/2022 10:59:26.

Este documento foi armazenado no SUAP em 13/01/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 865230

Código de Autenticação: 8645b43843

