

**EDITAL PARA CONCESSÃO DOS SERVIÇOS DE CANTINA / LANCHONETE  
MEDIANTE CONCORRÊNCIA PÚBLICA – Nº 0001/2020**

O INSTITUTO ENSINAR BRASIL – ESCOLA LÍBER, através de sua Diretora Administrativa, torna pública para conhecimento dos interessados que encontra-se aberta **CONCORRÊNCIA PÚBLICA** para concessão à título oneroso de espaço físico para fornecimento de serviço de cantina/lancheonete, cuja documentação e proposta de preços deverão ser entregues na data, local e horário abaixo descrito.

Data da entrega e apresentação das propostas: **05/02/2020**

Horário: Entrega entre **09:00 h e 16:00 h** (nove e dezesseis horas – horário de Brasília).

Endereço: Rua João Pinheiro, nº 147, centro, Caratinga/MG

### **1 DO OBJETO DA CONCORRÊNCIA**

1.1 A presente Concorrência tem por objeto a concessão de espaço físico dentro da Escola Líber em Caratinga, para exploração de serviço de cantina/lancheonete, mediante contraprestação onerosa, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado anualmente, a critério da Administração, baseado nos critérios de avaliação da instituição e dos alunos.

### **2 DOCUMENTOS INTEGRANTES A ESTE EDITAL**

a. Anexo I – Projeto Básico com características e especificidades da cantina/lancheonete, normas a serem seguidas e modelo de proposta

### **3 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1 Poderão participar desta Concorrência as pessoas jurídicas e físicas que:

3.1.1 Atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e nos seus anexos, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto concorrido.

3.1.2 O concorrente arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, independente do resultado.

3.2 Não poderão participar do certame, colaboradores com qualquer tipo de vínculo com esta instituição de ensino, matriz ou filiais.

### **4 DO PROCEDIMENTO**

4.1 Os trabalhos da Comissão, na entrega das propostas, obedecerão aos trâmites abaixo estabelecidos:

4.1.1 No local, dia e hora agendado, a Comissão receberá os envelopes dos concorrentes contendo a documentação de habilitação e as propostas de preços.

4.1.2 A comissão desclassificará as propostas que não contiverem as informações ou que contrariem este Edital.

4.1.3 A critério da Comissão, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

4.2 Os documentos relativos **PROPOSTA DE PREÇOS** serão apresentados em original.

4.3 Os documentos relativos à habilitação e à proposta deverão ser entregues sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas em envelopes devidamente fechados e identificados apropriadamente.

### **5 DA HABILITAÇÃO**

5.1 A documentação de Habilitação exigida neste edital deverá ser apresentada em envelope fechado, apresentando em sua face externa a razão social do proponente.

5.2 Para fins de habilitação, os concorrentes devem apresentar a documentação a seguir:

#### **5.2.1 PESSOA FÍSICA:**

- a) Cópia do cartão de CPF;
- b) Cópia da carteira de RG.
- c) Comprovante de residência domiciliar;

#### **5.2.2 PESSOA JURÍDICA:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Cópia do Contrato Social da Empresa, devidamente registrado, com todas as suas últimas alterações;



### 5.2.3 Relativamente à comprovação de qualificação técnica (Pessoa Física e Jurídica):

a) Atestado (s) ou Declaração (ões) expedidos por órgão ou entidade pública ou privada, comprovando sua efetiva atuação na atividade de fornecimento de alimentação e lanches em geral;

6. Os documentos poderão ser apresentados nos originais ou em fotocópias autenticadas por um tabelião, ou por um funcionário desta instituição, sendo dispensada a autenticação quando se tratar de cópia disponibilizada por intermédio da *Internet*.

## 7 DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

7.1 A proposta deverá ser digitada, em uma via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas e com as folhas numeradas e rubricadas, redigida no idioma Português e assinada na última página.

7.2 O preço, em moeda corrente nacional, deverá ser indicado na proposta, elaborada em estrita observância ao disposto neste Edital, devendo ser escrito em algarismo e por extenso, prevalecendo, em caso de divergência, o valor escrito por extenso, e em caso de ainda houver divergência entre valores, se aceita o valor unitário.

7.3 Na proposta deverá constar: Identificação do Concorrente, Preço do Arrendamento mensal e prazo de pagamento não superior ao quinto dia útil do mês subsequente.

7.4 A proposta cujo preço do arrendamento mensal for inferior ao preço mínimo estabelecido no subitem 7.5, e prazo de pagamento superior ao quinto dia útil ao estabelecido no subitem 7.3, será desclassificada.

### 7.5 Do Preço:

a) O preço mínimo MENSAL a ser aceito para concessão do espaço para serviços da cantina/lanchonete será de R\$ 650,00 (seiscentos e cinquenta reais) mensais, já incluso o consumo de água e energia elétrica, após o 1º mês de ocupação do espaço físico.

7.6 Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de abertura.

## 8 DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1 O julgamento desta Concorrência obedecerá a critérios técnicos e levando-se em conta o **VALOR MENSAL A SER PAGO** ofertado pelos concorrentes, observando-se as condições e exigências constantes deste Edital.

8.2 Após a devida conclusão do processo de concorrência, será formalizado contrato de Concessão de Uso de Espaço Físico (exploração de serviços de cantina/lanchonete), entre a instituição de ensino e o vencedor.

## 9 DA CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1 A Concessionária pagará a cada 30 (trinta) dias, através na gestão de crédito da instituição de ensino, o valor mensal proposto.

9.2 No período de férias escolares (janeiro e julho) será cobrado somente 50% (cinquenta por cento) do valor mensal proposto.

## 10. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

10.1 O prazo de vigência da concessão de uso do espaço físico será por 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período mediante termo aditivo.

## 11. REAJUSTE DO VALOR DA CONCESSÃO DO USO

11.1 O valor da concessão do uso com prazo de vigência igual ou superior a doze meses poderá sofrer reajuste, mediante a aplicação do IGP-M ou IGP-DI, ou outro que venha substituí-lo, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas.

## 11 FISCALIZAÇÃO

11.1 A Fiscalização dos serviços, objeto desta concorrência será de competência e responsabilidade exclusiva da Instituição de Ensino a quem caberá verificar se, no seu desenvolvimento, estão sendo cumpridos os termos do Edital, assim como praticar todos os atos que se fizerem necessários, para a fiel execução dos serviços contratados.

11.2 A Fiscalização efetivar-se-á no local dos serviços, por técnicos administrativos da instituição de ensino previamente designados.



11.3 A Fiscalização atuará desde o início dos trabalhos até o final do Contrato e será exercida, no interesse exclusivo da instituição de ensino, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

11.4 A Instituição de Ensino poderá exigir a substituição de qualquer empregado da Contratada, ou de seus contratados, no interesse dos serviços.

## 12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 A Contratada assumirá integral responsabilidade pelos danos causados à instituição de ensino ou a terceiros, por si ou seus representantes, na execução dos serviços contratados, isentando a Instituição de Ensino de toda e quaisquer reclamações que possam surgir, decorrentes de acidentes, mortes, perdas ou destruições.

12.2 O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.

12.3 A Concessionária deverá seguir as normas da Resolução – RDC/Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004.

12.4 Os concorrentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas Propostas de Preços.

12.5 Os concorrentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer época ou fase da concorrência.

12.6 É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da concorrência, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

12.7 A participação nesta Concorrência implicará na aceitação integral e irretroatável das normas expressas neste Edital e em seus anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor.

12.8 As dúvidas por ventura existentes quanto a interpretação do texto deste Edital e seus anexos, e a respeito dos serviços a serem fornecidos, poderão ser dirimidas pela Comissão Especial de Concorrência, nos horários das 14:00 às 18:00 h (segunda a sexta-feira) junto à Instituição de Ensino.

12.9 À Comissão Especial de Concorrência, cabe a soberania das decisões e a relevância, no interesse da Administração, de omissões puramente formais, se assim forem consideradas.

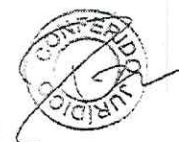
12.10 Os casos omissos neste Edital e seus anexos, serão resolvidos juntamente com a comissão de concorrência.

Caratinga/MG, 03 de fevereiro de 2020.

INSTITUTO ENSINAR BRASIL – ESCOLA LÍBER

**Flávia Bastos Ramos**

Diretora  
Rede de Ensino Doctum  
Campus Caratinga





## ANEXO I

### PROJETO BÁSICO CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO – CANTINA

#### 1 HISTÓRICO

O INSTITUTO ENSINAR BRASIL, doravante denominada IES, abre seleção mediante concorrência pública para concessão de espaço para prestação de serviço de cantina, na forma do edital anexo. Será declarada vencedora da seleção a pessoa jurídica ou física que cumprir os requisitos do edital e anexos, e ofertar o maior valor mensal de contraprestação pela concessão do espaço, respeitado o valor mínimo previsto em edital. Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, a classificação far-se-á, por sorteio.

#### 2 DAS CARACTERÍSTICAS DO ESPAÇO E HORÁRIO A SER EXPLORADO

O vencedor terá direito de ocupar um espaço de 33,64 m<sup>2</sup> localizado dentro da IES no endereço Rua João Pinheiro, 125 - Caratinga/MG com o horário de funcionamento de: 08:30h às 22:00h, respeitando os horários de recreio, de segunda-feira a sexta-feira (e aos sábados quando houver atividades acadêmicas).

Será do vencedor a responsabilidade de construção, organização e montagem da cantina, não serão cobrados do vencedor valores referentes à luz e água. O contrato terá duração inicial de 1 (um) ano, podendo ser renovado anualmente, caso seja do interesse de ambas as partes.

Após conferida toda a regularidade fiscal da empresa vencedora, e não havendo irregularidade, será celebrado entre as partes um contrato.

- 2.1 Inicialmente, a estimativa é que atenda a um público de aproximadamente 2000 pessoas, dentre alunos, colaboradores (docentes e técnicos administrativos) e visitantes da IES, divididos nos turnos matutino, vespertino e noturno;
- 2.2 O período letivo da IES vai de fevereiro à segunda quinzena de julho e agosto a dezembro;
- 2.3 Não serão cedidos pela IES, nenhum móvel, equipamento, utensílio ou máquinas;
- 2.4 O horário de funcionamento deverá ser o relatado acima, conforme funcionamento da IES.
- 2.5 A IES não se responsabilizará pela execução do serviço de Cantina, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço;
- 2.6 O vencedor se responsabilizará pela qualidade do serviço prestado e produtos ofertados, correndo por sua responsabilidade os danos em virtude destes;
- 2.7 Os preços praticados pelo vencedor em relação à prestação de serviços não poderão ser superiores aos praticados no mercado;
- 2.8 Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a terceiro a concessão deste espaço;
- 2.9 O vencedor obriga-se a disponibilizar diariamente os serviços de cantina, com fornecimento de lanches;
- 2.10 O vencedor obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de cantina, tais como: Salários do pessoal, Encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade aqui pactuada;
- 2.11 A guarda e segurança dos equipamentos da cantina são de responsabilidade do vencedor, não cabendo a IES qualquer ressarcimento por furto ou danos;
- 2.12 O vencedor será responsável pela remoção do lixo em sacos plásticos apropriados até o local próprio indicado pela instituição de ensino, fornecendo lixeiras apropriadas;
- 2.13 É proibida a venda de bebidas alcoólicas e de cigarros;
- 2.14 O prazo de validade do Contrato é de 12 (doze) meses. Podendo de acordo com os interesses da IES ser prorrogado mediante aditivo contratual;
- 2.15 No interesse da Administração, o valor do aluguel será REAJUSTADO a cada 12 meses de acordo com a variação do índice do IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado).

#### 3 DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

3.1 Os alimentos/produtos ofertados devem ser adequados e elaborados segundo os conceitos de uma dieta alimentar adequada, seguindo padrões de equilíbrio, variedade, e ainda, higiênicos. Na cantina, procura-se incentivar o consumo de alimentos nutritivos e naturais. Frituras, refrigerante, balas, chocolates e gomas de mascar, e outros produtos industrializados, podem ser comercializados, porém sugere-se a venda de alimentos mais saudáveis.

3.2 A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

3.2.1 Bebidas (não alcoólicas), tais como:



3.2.1.1 Suco de frutas naturais/ Suco de frutos industrializados / Vitaminas naturais / Refrigerantes / Água Mineral / Chá / Café / Leite / Iogurtes e/ou achocolatados.

3.2.2 Comidas, tais como:

3.2.2.1 Frutas (mínimo duas variedades individuais) ou Salada de frutas / Sanduíches naturais e diversos (mínimo duas variedades), Salgados diversos, com no mínimo de duas variedades / Biscoitos variados / Tortas doces e/ou salgadas / doces diversos.

3.2.2.2 Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.

3.3 Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene, mantendo padrões de qualidade e temperaturas, previstas pela legislação pertinente.

3.4 Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão térmico refrigerado, enquanto os quentes em balcão aquecido.

3.5 A concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente a IES.

3.6 A IES poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem, podendo rescindir o contrato a depender da gravidade.

3.7 A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pela IES exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

3.8 A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela IES.

3.9 Na cantina é expressamente vedado:

3.9.1 Utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

3.9.2 A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

3.9.3 Comercialização de bebidas alcoólicas;

3.9.4 Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

3.9.5 Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

3.10 Os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na Cantina, serão os de mercado, com aprovação prévia da IES, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.

3.11 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

3.12 Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades da IES, bem como aqueles praticados pelo mercado.

3.13 Se houver interesse da Concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

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

3.15 Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto a IES, a qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.

3.16 Os empregados que manipularem alimentos deverão seguir as normas básicas de higiene previstas na legislação pertinente, além de usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, toucas, sapatos apropriados, e outros que se fizerem necessários.

3.17 Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.

3.18 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.

3.19 Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com a IES.

3.20 O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

3.21 A concessionária não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do Concedente.

#### 4 DA LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E VIGILÂNCIA.

4.1 A Limpeza, manutenção, conservação e vigilância da cantina, serão de responsabilidade da Concessionária, e deverá ser diária;

4.2 Os detritos provenientes da cantina deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados da IES, pela Concessionária.

4.3 Caberá à Concessionária providenciar periodicamente a dedetização e desinfecção completa do espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso, devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pela Direção da IES.



4.3.1 As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com a legislação em vigor.

4.3.2 A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se, a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.

4.4 A Concessionária deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:

d.1 Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;

d.2 Não será admitido o armazenamento de gêneros de forma impróprios ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;

d.3 O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

d.4 Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependências própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

d.5 A concessionária manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;

d.6 empresa cuidará da higienização da cozinha e depósito, mantendo-os limpos e asseados;

4.5 A Concessionária, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade, com a devida autorização da concedente.

## 5 OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- a. Observar e seguir as normas de disciplina de segurança da IES, através de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido;
- b. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade da instituição de ensino, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador;
- c. Providenciar, sem qualquer ônus para a IES, o registro da firma na junta comercial (pessoa física), a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas;
- d. Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários em que houver funcionamento da IES, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários;
- e. Providenciar a compra e reposição de materiais necessários a execução dos serviços;
- f. Adquirir, às suas expensas todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades;
- g. Promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pela IES;
- h. Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pela instituição de ensino;
- i. A CONCESSIONÁRIA se obriga a devolver o espaço físico, no término do contrato, permanecendo no local as benfeitorias realizadas;
- j. A responsabilidade pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências;
- k. A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato;
- l. Todos os tributos, encargos, multas e penalidades, são da responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e se por força de interpretação divergente tributária ou judicial, a IES, for compelido a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA;
- m. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da IES, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas;
- n. Afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo da IES, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- o. Manter na prestação dos serviços o quantitativo de empregados necessários à adequada execução dos trabalhos;
- p. Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços;
- q. Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização da instituição de ensino;



- r. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- s. A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela qualidade do serviço prestado;
- t. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação à prestação dos serviços (venda dos produtos) deverão estar de acordo com os praticados no mercado;
- u. Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a terceiros a concessão do espaço físico da IES;
- v. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção da cantina, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação;
- w. A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da cantina são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo a IES qualquer ressarcimento por furto ou danos.
- x. Cabe ao vencedor tomar conhecimento e seguir os termos da resolução ANVISA -RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.
- y. Garantir a produção e entrega de até 80 porções individuais de refeições simples (sopa de legumes, canjiquinha, sopa de macarrão, macarrão com legumes etc), para crianças que estudam na instituição de ensino, durante todos os dias letivos previstos em calendário escolar, até às 17:00.

#### 6 DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1 A fiscalização da contratação será exercida por um representante da IES, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à IES.

6.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

RESOLUÇÃO ANVISA -RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

#### 7 MODELO DE PROPOSTA

A proposta poderá ser feita conforme modelo abaixo:

#### MODELO DA PROPOSTA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE CANTINA

AO INSTITUTO ENSINAR BRASIL – ESCOLA LIBER

\_\_\_\_\_, COM ENDEREÇO NA RUA/AV. \_\_\_\_\_, INSCRITA NO CPF/CNPJ SOB O NÚMERO \_\_\_\_\_, ABAIXO ASSINADA POR SEU REPRESENTANTE LEGAL, INTERESSADO NA OBTENÇÃO DE PERMISSÃO DE USO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SALA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE CANTINA, INDICA O PREÇO GLOBAL MENSAL A QUE SE PROPÕE PAGAR, R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

DECLARAMOS QUE ESTAMOS DE ACORDO COM OS TERMOS FIRMADOS E ACATAMOS AS DETERMINAÇÕES ESTABELECIDAS.

\_\_\_\_\_

(DATA E LOCAL)

\_\_\_\_\_

(ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL E CARIMBO DA EMPRESA)

