



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE

EDITAL

CONCORRÊNCIA N.º 01/2018

Processo n.º 23164.000002.2018-69

Objeto:

Locação à pessoa jurídica do ramo de preparo e venda de produtos alimentícios para exploração da cantina localizada no IFSul – Câmpus Sapucaia do Sul.

Recebimento das Propostas:

Até dia 08 de Março de 2018, às 09 horas:

Recebimento dos envelopes de habilitação e da proposta de preços e reunião para abertura dos envelopes de habilitação.

ÍNDICE

CONCORRÊNCIA N.º 01/2018

	Pág.
Edital	03
ANEXO I – Termo de Referência.....	15
ANEXO II – Carta de Apresentação da Proposta.....	35
ANEXO III – Pontuação dos critérios de avaliação da melhor proposta.....	38
ANEXO IV – Tabelas de Classificação.....	39
ANEXO V – Carta de Apresentação da Documentação	41
ANEXO VI – Atestado de Visita Técnica	42
ANEXO VII – Declaração de elaboração independente da proposta.....	43
ANEXO VIII – Minuta de Contrato	44
ANEXO IX – Declaração de enquadramento como ME ou EPP.....	70
ANEXO X – Planta Baixa.....	71
ANEXO X – Relatório de Inspeção.....	72

CONCORRÊNCIA N.º 01/2018

PROCESSO N.º 23164.000002.2018-69

O Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal De Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, através da Comissão Permanente de Licitações, instituída pela Portaria n.º 2650/2017 do Reitor do Instituto Federal Sul-rio-grandense, e de conformidade com os termos do Processo Administrativo n.º 23164.000002.2018-69, torna público que realizará a licitação na modalidade de **CONCORRÊNCIA**, do **tipo menor preço (para lista de produtos) e maior lance (para valor do aluguel)**, conforme preceituam o art. 23, § 3º, e o art. 45, § 1º, IV, da Lei n.º 8.666, de 21/06/1993 e suas alterações subsequentes, legislação correlata e demais exigências deste Edital e seus Anexos, em sessão pública, mediante as condições seguintes:

1. DO OBJETO

Constitui objeto da presente CONCORRÊNCIA a Locação à pessoa jurídica para concessão de uso, a título oneroso, da cantina do Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado na forma da lei, atendendo as necessidades de alunos e servidores do referido Câmpus, tudo de acordo com este Edital e o que está estabelecido no Anexo I – Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante deste Edital independente de transcrição.

2. DA ABERTURA, DIA, HORA E LOCAL

A abertura dos envelopes relativos à habilitação e proposta será efetuada da seguinte forma:

2.1. No **dia 08 de Março de 2018 às 09 horas**, recebimento e abertura dos envelopes contendo a documentação prevista no item 5 e recolhimento das propostas fechadas de que trata o item 6, que serão abertas após a habilitação.

2.2. O endereço para a entrega e abertura dos envelopes é:

<p>COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, Câmpus Sapucaia do Sul/RS. Avenida Copacabana, 100 Bairro Piratini Sapucaia do Sul/RS 93216-120</p>

2.3. Não havendo expediente na data marcada, a reunião será realizada no primeiro dia útil subsequente, à mesma hora e local, salvo por motivo de força maior, ou qualquer outro fator ou fato imprevisível.

2.4. Os envelopes de documentação e proposta encaminhados ao Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense após a data e horário fixado no presente Edital, permanecerão em poder da Comissão, devidamente lacrados, durante 20 (vinte) dias

corridos contados da data de abertura da licitação. Findo este prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

2.5. Este Edital poderá ser visualizado no site <http://www.sapucaia.ifsul.edu.br/licitacoes>.

2.6 Os pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados à Comissão Permanente de Licitações, através do e-mail licitacao@sapucaia.ifsul.edu.br e as respostas aos esclarecimentos serão publicadas no site <http://www.sapucaia.ifsul.edu.br/licitacoes>.

3. DA REPRESENTAÇÃO LEGAL

3.1. As empresas interessadas poderão fazer-se presentes por meio de um representante legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que este exiba, no ato da entrega dos envelopes, documento que o identifique como tal e devidamente reconhecido em cartório, caso contrário, ficará impedido de manifestar-se e/ou responder pela empresa.

3.2. Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma licitante.

4. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

4.1. Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à habilitação e proposta de preço, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil.

4.2. Os documentos relativos à Habilitação (Envelope n.º 1) e à Proposta (Envelope n.º 2) serão apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticado por cartório competente, ou por servidor da Administração, ou mediante publicação em Órgão da Imprensa Oficial.

4.3. A autenticação, quando feita por servidor da Comissão Permanente de Licitações do Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense, será efetuada, em horário de expediente, no endereço discriminado no subitem 2.2, até o dia útil imediatamente anterior ao do recebimento dos envelopes contendo os documentos de Habilitação e a Proposta de Preços.

4.4. Os documentos de habilitação e de proposta deverão ser entregues sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, em envelopes devidamente fechados e identificados apropriadamente, nos termos dos itens 5 e 6.

4.5. A licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

4.6. Solicita-se às licitantes que apresentem os documentos de cada envelope numerados sequencialmente. Caso assim não sejam apresentados, a Comissão procederá esta numeração ou solicitará ao representante da licitante, caso este esteja presente.

4.7. Uma licitante, incluídos todos os membros de uma associação, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta. Caso a licitante participe com mais de uma proposta, estas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas pelo Instituto Federal Sul-rio-grandense. Todavia, esta limitação não se aplica a participação de subcontratadas em mais de uma proposta.

4.7.1. Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, sócios, acionistas (com participação em mais de 50%), ou representantes legais comuns, e aquelas que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

5. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE N.º 1)

5.1. Os documentos relativos à habilitação serão entregues à Comissão Permanente de Licitações, em envelope devidamente fechado, contendo externamente os seguintes dizeres:

<p>COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES CONCORRÊNCIA N.º 01/2018 [NOME DA EMPRESA] [CNPJ/MF N.º] ENVELOPE N.º 1 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO</p>

5.2. Para fins de habilitação, as licitantes deverão possuir cadastro válido junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF **ou** apresentar os documentos correspondentes conforme item 5.4 deste Edital.

5.3 A licitante que apresentar cadastro válido junto ao SICAF, abrangendo os níveis **I** – Credenciamento, **II** – Habilitação Jurídica, **III** – Regularidade Fiscal Federal, **IV** – Regularidade Fiscal Municipal/Estadual, e, Nível **VI** - Qualificação Econômico- Financeira , estará dispensada da apresentação dos documentos relacionados no item 5.4.5.3.1. Será admitida, para fins de comprovação da habilitação, a apresentação dos originais ou cópias autenticadas, das certidões previstas no SICAF, que estiverem com a data de validade vencida no sistema.

5.3.2. Também serão aceitos, para fins de comprovação da habilitação, a apresentação dos documentos correspondentes a um ou mais níveis do SICAF, em caso de cadastro que não abranja todos os níveis solicitados.

5.3.3. As certidões atualizadas apresentadas pelas licitantes passarão a fazer parte do processo licitatório

5.4. A licitante que não possuir cadastro no SICAF deverá apresentar, dentro do Envelope n.º 1, os seguintes documentos:

5.4.1. Relativos à **Habilitação Jurídica**:

a) registro comercial, no caso de empresário individual.

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

b.1) os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

5.4.2. Relativos à **Regularidade Fiscal**:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.

c) prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social (CND) e ao FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

5.5. No momento da abertura dos envelopes de habilitação, a Comissão fará consulta para verificar a situação de todas as licitantes junto ao **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF**.

5.6. Todas as licitantes, optantes e não optantes pelo SICAF, deverão apresentar, também, dentro do Envelope n.º 01, os seguintes documentos:

5.6.1 Carta de apresentação da documentação, conforme modelo constante **do Anexo V**.

5.6.2. Atestado de visita técnica emitido pelo Departamento de Administração e de Planejamento do Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, conforme modelo no **Anexo VI**.

5.6.3.1. A licitante deverá agendar a vistoria, através do telefone **(51) 3452-9299 com o Departamento de Administração e de Planejamento**, de segunda à sexta-feira, em horário comercial.

5.6.3.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura dos envelopes.

5.6.3.3. Para a vistoria, a licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente credenciado e identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

5.6.3.4. Todos os custos associados à visita e à inspeção serão de inteira responsabilidade da licitante.

5.6.3.5. Na data da realização da visita técnica, o interessado em participar da licitação, deverá trazer já preenchido o atestado de visita técnica (vide anexo VI) o qual será assinado e encaminhado pelo servidor que acompanhará a visita dando o devido ateste.

5.4. Certidão negativa de falência ou concordata ou, se for o caso, certidão de recuperação judicial, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida há menos de 30 (trinta) dias da data da abertura da presente licitação, quando não houver prazo de validade expresso no documento.

5.5. Declaração de Elaboração Independente de Proposta, nos termos do modelo constante do **Anexo VII** deste Edital.

5.6. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS - DISPONIBILIDADE INTERNA - IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, ou de outro indicador que o venha substituir.

5.6.1. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

a) sociedades regidas pela Lei n.º 6.404/76 (sociedade anônima):

- publicados em Diário Oficial; ou

- publicados em jornal de grande circulação; ou

- por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

b) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

- por fotocópia do Livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou

- por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

c) sociedade criada no exercício em curso:

- fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

d) o Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

5.6.2. a boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), que deverão apresentar o valor maior do que 01 (um), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

a) As fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço.

a.1) Caso o memorial não seja apresentado, a Comissão reserva-se o direito de efetuar os cálculos.

b) Se necessária a atualização do balanço e do capital social, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente.

5.6.3. Comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da presente licitação.

5.6.4. As microempresas e empresas de pequeno porte, a fim de fazerem jus aos benefícios previstos na Lei Complementar n.º 123/2006, deverão apresentar a declaração de que atendem todos os requisitos constantes do Art. 3º da mesma Lei Complementar, conforme Anexo VI do Edital.

5.6.4.1. Ao apresentar a declaração acima, a microempresa ou empresa de pequeno porte declara, sob as penas da lei, que não faturou, no exercício anterior, além dos limites previstos na Lei Complementar, bem como, que não se enquadra em nenhuma das hipóteses de vedações previstas no Art. 3º, parágrafo 4º, quais sejam:

a) de cujo capital participe outra pessoa jurídica.

- b) que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior.
- c) de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do Art. 3º.
- d) cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do Art. 3º.
- e) cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do Art. 3º.
- f) constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo.
- g) que participe do capital de outra pessoa jurídica.
- h) que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar.
- i) resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores.
- j) constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.6.4.2. O não atendimento do disposto no subitem 5.6.4.1 acima acarretará a perda do direito aos benefícios estabelecidos na Lei Complementar n.º 123/2006 na presente licitação.

5.6.4.3. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, conforme art. 43, da Lei Complementar n.º 123/2006.

5.6.4.4. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito da assinatura do contrato conforme art. 42, da Lei Complementar n.º 123/2006.

5.7. Conforme a Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011, será verificada no sitio <http://www.tst.jus.br/certidao>, prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do inciso V do art. 29 da Lei Federal nº 8.666/93 e do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

5.8 Da habilitação Técnica

Apresentar documentação do(a) Nutricionista responsável pela elaboração do cardápio e dos produtos comercializados, devidamente identificado(a) com o número de seu registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN) e documento de identidade com foto. Todas as cópias devem ser autenticadas.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE N.º 2)

6.1. As Propostas de Preços deverão ser apresentadas em papel timbrado da empresa (ou carimbo), datada, assinada e rubricada em todas as folhas, em 01 (uma) via, sem emendas,

rasuras, entrelinhas ou ressalvas e ser entregue em envelope devidamente fechado, separado do que contenha os documentos da habilitação, apresentando externamente, os dizeres:

<p>COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES CONCORRÊNCIA N.º 01/2018 [NOME DA EMPRESA] [CNPJ/MF N.º] ENVELOPE N.º 2 – PROPOSTA</p>
--

6.2. As propostas deverão conter:

6.2.1. Carta de Apresentação da Proposta, conforme modelo constante do **Anexo II**;

6.2.2. Nome, razão social, endereço da empresa e número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, no Ministério da Fazenda;

6.2.3. O prazo de validade deve ser de 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura da proposta. As propostas que omitirem o prazo de validade serão entendidas como válidas pelo período de 60 (sessenta) dias;

6.2.4. Valor do lance, expresso em reais, em algarismos, para cada item da lista de produtos a serem oferecidos, para o valor do quilograma do buffet e para o valor do buffet livre;

6.2.4.1 O valor em reais deve ter no máximo duas casas decimais. Caso a proposta seja apresentada com mais de duas casas decimais, só serão consideradas as duas primeiras, sendo desprezadas as demais.

6.2.5 Valor da proposta do aluguel, expresso em reais e por extenso, que a licitante se propõe a pagar, não poderá ser igual ou inferior ao mínimo estipulado no item 6.3;

6.2.6. Assinatura ou rubrica, identificada por meio de carimbo ou datilograficamente.

6.3. O valor mínimo do aluguel a ser pago pela licitante vencedora será de R\$ 1.800,00 (Mil e oitocentos reais) mensais, totalizando aproximadamente R\$ 21.600,00 (Vinte e um mil e seiscentos reais) anuais, conforme preço praticado no contrato vigente, não sujeito a reajustes durante o prazo de vigência de 12 (doze) meses do contrato.

6.4. Não serão aceitas propostas que ofereçam vantagens e/ou descontos em relação às ofertas de outras licitantes, sendo desclassificadas as que dispuserem desta forma.

6.5. Os documentos, declarações, comprovações, etc., que deverão acompanhar as propostas não serão aceitos em cópias não autenticadas ou enviados por fax.

7. DA ABERTURA E APRECIÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

7.1. Os envelopes contendo os documentos para Habilitação (Envelope n.º 1) e as Propostas de Preços (Envelope n.º 2) serão recebidos pela Comissão Permanente de Licitações no o dia, hora e local citado no item 2 deste Edital.

7.2. Os envelopes poderão ser enviados por correio ou entregues no endereço indicado no item 2.2 deste Edital.

7.3. Não sendo necessária a suspensão da reunião para análise da documentação ou realização de diligências ou consultas, a Comissão decidirá sobre a habilitação de cada licitante, durante esta mesma sessão.

7.3.1. Caso estejam presentes à sessão de abertura todos os representantes das licitantes, a Comissão poderá informá-los diretamente da decisão referente à habilitação ou

inabilitação. Em caso contrário, essa informação será feita por meio eletrônico, fac-símile, etc.

7.3.2. Informadas todas as licitantes diretamente em sessão, da decisão da Comissão, e havendo a renúncia do direito de recorrer, por parte de todas elas, serão devolvidos às licitantes inabilitadas os envelopes fechados com as propostas, procedendo-se, em seguida, à abertura dos envelopes Proposta das licitantes habilitadas.

7.3.3. Não havendo, na sessão, renúncia ao direito de recorrer de todas as licitantes, a Comissão encerrará a reunião, mantendo em seu poder todos os envelopes de Proposta devidamente fechados e rubricados, abrindo-se, desta forma, o período recursal de que trata o art. 109 da Lei n.º 8.666/93.

7.3.4. Caso julgue necessário, a Comissão Permanente de Licitações poderá suspender a reunião para análise da documentação, realização de diligências ou de consultas.

7.3.4.1. Após a análise da documentação, a realização de diligências ou de consultas, a Comissão comunicará, a todas as licitantes, por meio eletrônico ou fac-símile sua decisão quanto à habilitação.

7.4. Publicada a decisão da Comissão no Diário Oficial da União, abre-se o período recursal de que trata o art. 109 da Lei 8.666/93 salvo situação prevista no item 7.3.2.

7.4.1. Decorrido o período recursal sem interposição de recursos, ou apreciados os eventualmente interpostos na forma da lei, ou tendo havido desistência expressa de todas as licitantes, a Comissão Permanente de Licitações marcará nova data, horário e local para abertura dos envelopes proposta das licitantes habilitadas.

7.4.1.1. A licitante poderá expressar sua renúncia ao direito de interpor recurso, diretamente em ata ou por meio de correspondência endereçada a Comissão Permanente de Licitações, inclusive por meio eletrônico ou fac-símile.

7.5. Os envelopes com os documentos relativos às propostas das licitantes inabilitadas, não retirados pelos seus representantes, permanecerão em poder da Comissão Permanente de Licitações, devidamente lacrados, durante 20 (vinte) dias corridos contados da data de abertura da licitação. Findo este prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

7.6. Quando todas as licitantes forem inabilitadas, a Comissão Permanente de Licitações poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação de habilitação, permanecendo os envelopes Proposta em seu poder.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

8.1. A Comissão Permanente de Licitações fará a abertura dos Envelopes n.º 2, contendo as propostas das licitantes habilitadas, procedendo à rubrica das mesmas pelos seus membros e pelos representantes das licitantes presentes.

8.2. O julgamento das propostas será realizado de conformidade com o tipo de licitação **menor preço (Para a lista de produtos a serem comercializados) e maior lance (Para o valor do aluguel), que são critérios que irão compor a pontuação que definirá o vencedor que somar mais pontos, conforme tabela no ANEXO III**, observando-se o atendimento das especificações, detalhamentos e condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos.

8.3. Durante a análise das propostas, a Comissão Permanente de Licitações, poderá convocar as licitantes para quaisquer esclarecimentos adicionais, o que deverá ser atendido dentro de prazo estipulado. A solicitação e a resposta deverão ser feitas por escrito (carta, meio eletrônico, fac-símile). É vedada a alteração do preço ou substância da proposta, sendo, entretanto, possível a correção de erros aritméticos.

8.4. Considerando o Anexo II, em caso de divergência entre os valores por extenso e seus correspondentes em algarismos, prevalecerão os valores por extenso.

8.5. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, a classificação será feita seguindo a ordem:

1° - Pelo menor valor proposto pela licitante para o conjunto de produtos (Anexo I, Tabela I);

2° - Pelo menor Valor do quilograma do Buffet;

3° - Pelo menor Valor do Buffet livre;

4° - Pelo maior Valor proposto para o aluguel;

Caso persista o empate, o vencedor será decidido por sorteio, mediante convocação de todas as licitantes classificadas, informando o dia, hora e local em que se procederá ao referido sorteio. Os valores propostos para os quesitos de julgamento da melhor proposta serão os que prevalecerão durante os 12 (doze) meses de contrato.

8.6. A partir da data de publicação do resultado da licitação, contar-se-á o prazo para interposição de recursos relativos às propostas e ao resultado informado.

8.7. Após a fase de habilitação não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitações.

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

8.9. Para auxiliar na análise, avaliação e comparação das propostas, o Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense poderá solicitar às licitantes os esclarecimentos que julgar necessários a respeito de suas propostas, inclusive o detalhamento dos preços unitários. A solicitação e a resposta deverão ser feitas por escrito (carta, meio eletrônico, fac-símile).

8.10. As decisões da Comissão Permanente de Licitações serão lavradas em ata e comunicadas aos representantes legais das licitantes presentes, ou ainda, por intermédio de ofício ou via fac-símile.

8.11. Quando todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitações poderá fixar às licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas, conforme art. 48, da Lei n.º 8.666/93.

8.12. Em circunstâncias excepcionais, o Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, por escrito, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações na proposta.

9. DOS RECURSOS

9.1. Dos atos praticados pelo Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense, poderá haver recurso no prazo de 05 (cinco dias) úteis, contado da intimação do ato ou da lavratura da ata, conforme o caso.

9.2. Os recursos contra a decisão de habilitação, inabilitação ou julgamento das propostas terão efeito suspensivo. Nas hipóteses de recurso contra outros atos praticados pelo Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense, caberá à autoridade competente atribuir eficácia suspensiva ao recurso interposto, motivadamente presentes razões de interesse público.

9.3. Os recursos serão dirigidos à autoridade competente do Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense, por intermédio da Comissão Permanente de Licitações, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou fazê-los subir, devidamente informados.

9.4. Os recursos referentes à impugnação do presente Edital deverão ser encaminhados à Comissão Permanente de Licitações do Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense, nos termos do art. 41, da Lei n.º 8.666/93.

9.5. Após, decididos os recursos eventualmente interpostos, o processo de licitação será submetido à autoridade competente do Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense, para que se proceda à devida homologação e conseqüente adjudicação.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. O descumprimento das obrigações e demais condições do Edital, sujeitará a licitante às seguintes sanções, quando for o caso:

- I. advertência;
- II. suspensão temporária de participação em licitações e/ou impedimento de contratar com o Instituto Federal Sul-rio-grandense por prazo não superior a 2 (dois) anos.

10.2. Fica facultada a defesa prévia da licitante, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

10.3. As sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou na ausência de culpa da licitante, devidamente comprovadas perante o Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense.

10.4. As sanções pelo descumprimento das obrigações contratuais estão previstas na Minuta de Contrato, parte integrante deste Edital.

11. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses na forma do art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93.

11.2. A licitante vencedora será convocada para firmar o Contrato, o que deverá ser feito no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.3. Na hipótese da empresa vencedora se recusar a assinar o Contrato, o Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense convocará a segunda empresa classificada e assim, sucessivamente, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no item 10, no que couber.

11.4. O presente Edital e o Termo de Referência, bem como a proposta da licitante, integrarão o Contrato independentemente de transcrição.

11.5. Por ocasião da assinatura do Contrato, verificar-se-á por meio do SICAF e de outros meios se a licitante vencedora mantém as condições de habilitação.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

12.1. A licitante vencedora prestará Garantia de Execução Contratual, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, numa das seguintes modalidades: caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária.

12.2. A licitante convocada para assinatura do Contrato deve apresentar, no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, contados da data da entrega da via do Contrato assinada, comprovante da prestação da garantia nos termos e condições estabelecidas neste Edital.

12.3. O depósito da Garantia de Execução Contratual deverá ser entregue conforme instruções do Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense.

12.4. A Garantia de Execução Contratual será liberada e restituída pelo Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense à licitante, no prazo de 90 (noventa) dias do efetivo cumprimento das obrigações contratuais.

13. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Após a assinatura do Contrato, o Reitor do Instituto Federal Sul-rio-grandense designará formalmente um ou mais servidores para exercerem o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, em cumprimento ao disposto no art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

14. DO PAGAMENTO E DOS REAJUSTES

Os pagamentos e os reajustes serão feitos de acordo com o estabelecido na Cláusula Décima Nona do Contrato e suas Subcláusulas.

15. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

15.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, serão aceitos pedidos de esclarecimentos preferencialmente por meio eletrônico, no endereço licitacao@sapucaia.ifsul.edu.br.

15.2 O pedido de esclarecimento e a resposta correspondente serão publicados no site <http://www.sapucaia.ifsul.edu.br/licitacoes>, cabendo aos interessados acessá-lo para obtenção das informações prestadas pela Comissão Permanente de Licitação.

15.3 É facultado a qualquer cidadão impugnar, por escrito, os termos do presente Edital, até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura, devendo ao Instituto Federal Sul-rio, por intermédio da Comissão Especial de Licitação, julgar e responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis.

15.4 Decairá do direito de impugnar os termos deste edital perante o Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data marcada para recebimento dos envelopes “Documentação” e “Proposta”, apontando as falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

15.5 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar desta Concorrência, até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. Fica assegurado ao Câmpus Sapucaia do Sul do Instituto Federal Sul-rio-grandense, sem que caiba às licitantes qualquer tipo de reclamação ou indenização, o direito de:

16.1.1. adiar a data de abertura das propostas da presente licitação, dando conhecimento aos interessados, notificando-se por escrito, às licitantes que já tenham retirado o Edital, com a antecedência de pelo menos 24 (vinte e quatro) horas da data inicialmente marcada;

16.1.2. anular ou revogar, no todo ou em parte, a presente Concorrência, a qualquer tempo, desde que ocorrentes as hipóteses de ilegalidade ou interesse público, dando ciência aos interessados;

16.1.3. alterar as condições deste Edital, ou qualquer documento pertinente a esta Concorrência, fixando novo prazo, não inferior a 30 (trinta) dias, para a abertura das propostas, a contar da publicação das alterações.

16.2. A participação nesta Concorrência implicará aceitação integral e irretratável das normas do Edital e do Termo de Referência, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e recurso.

16.3. O Foro para solucionar os litígios decorrentes deste Edital é o da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado do Rio Grande do Sul, Subseção Judiciária de Pelotas/RS, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Sapucaia do Sul, 05 de janeiro de 2018.

Mack Leo Pedroso
Diretor-geral do Câmpus Sapucaia do Sul

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
CONCORRÊNCIA N.º 01/2018

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem como objeto a discriminação das condições mínimas para seleção de pessoa jurídica do ramo de preparo e venda de produtos alimentícios para exploração da cantina localizada no interior do Câmpus Sapucaia do Sul, situado na Avenida Copacabana, 100, em Sapucaia do Sul, RS, CEP 93216-120, através do regime de permissão de uso a título oneroso, conforme as disposições previstas na Lei n.º 8.666/93 e suas alterações.

A LOCAÇÃO se dará por valor de estabelecido através da proposta, sendo este um dos critérios que compõe a pontuação que definirá o vencedor do certame, sendo a escolha do locador vencedor, o que tiver maior pontuação considerando as tabelas nos anexos III e IV.

O LOCATÁRIO, durante a vigência do respectivo contrato, deverá preparar com qualidade e higiene e comercializar a preços razoáveis refeições, bufês, lanches rápidos (salgados, sanduíches, torradas, cachorros-quentes, xis, e etc.), sucos, cafés, refrigerantes, etc., sendo proibido o comércio e/ou a publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas.

O LOCATÁRIO poderá solicitar o **reajuste** da cesta de produtos e dos valores relacionados ao Buffet, após decorrido o interregno mínimo de 1 (um) ano após a assinatura do contrato, tomando-se por base a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA;

O LOCATÁRIO poderá solicitar, mediante apresentação de documentação e de planilhas de composição de preços, a **recomposição do equilíbrio econômico-financeiro**, sendo que à Administração procederá a análise do pleito, bem como poderá determinar diligências, para a devida comprovação da alteração dos custos dos produtos, em observância à alínea “d”, inciso II, Art. 65, da Lei 8.666/93;

O contrato poderá ser prorrogado na forma da lei, atendendo as necessidades de alunos e servidores do referido Campus, de acordo com o Edital, que passa a fazer parte integrante do Edital independente de transcrição.

A área total da concessão é de aproximadamente 71,30 m² que compreende área de atendimento, despensa, área de circulação/mesas/buffet, área de preparo e cozinha, e de ao menos 99,10 m² de área externa que o campus Sapucaia do Sul disponibiliza para a CONCESSIONÁRIA dispor mesas e cadeiras aos usuários. Conforme layout constante no Anexo IX, que faz parte deste Termo de Referência, as áreas são as seguintes:

Área interna de atendimento: 20,62 m².

Área despensa: 2,47 m².

Área de circulação interna/mesas/buffet: 37,50 m².

Área de preparo: 5,24 m².

Área de cozinha: 5,47 m².

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Sul-Rio-Grandense – Campus Sapucaia do Sul possui um público interno de aproximadamente 1.800 pessoas, divididas entre servidores técnicos, docentes, discentes, colaboradores terceirizados, bolsistas e estagiários, sendo que com a expansão da Instituição, esses números vêm aumentando anualmente. Tendo em vista que esse grande público necessita de uma alimentação de qualidade e diversificada. Essa contratação tem o objetivo principal de apoiar a comunidade do IFsul – Campus Sapucaia do Sul no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de alimentos nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de estudantes, servidores, colaboradores, além de visitantes que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão do espaço a ser explorado por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor. O campus não conta com refeitório e possui atividade nos três turnos, sendo assim imprescindível a existência de um espaço para alimentação aberto durante todo o ano, nos horários de atendimento do câmpus.

3. DO FUNDAMENTO LEGAL DA CONTRATAÇÃO

3.1. Para a Concessão do espaço físico, objeto deste Projeto Básico, cabe Licitação na modalidade CONCORRÊNCIA, TIPO MENOR PREÇO (para produtos) e MAIOR OFERTA (para aluguel), observado o disposto nas Leis de nº 6.120, de 15 de outubro de 1974, Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, e em conformidade com a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015 e da Instrução Normativa nº 02, de 11 de outubro de 2010 e demais legislação correlata.

4. DO VALOR MÍNIMO DA CONCESSÃO E DOS PREÇOS DOS PRODUTOS

4.1. O julgamento das propostas será feito pelo critério de maior pontuação conforme tabela constante no anexo III.

4.1.1. A licitante não poderá cobrar valor superior a R\$ 26,27 (vinte e seis reais e vinte e sete centavos) para o quilograma do Buffet, de R\$ 15,63 (quinze reais e sessenta e três centavos) para Buffet Livre e de R\$ 70,82 (setenta reais e oitenta e dois centavos) para o total do conjunto de produtos (Anexo II, tabelas I, II e III), não estando sujeito a reajustes durante o prazo de vigência de 12 (doze) meses do contrato.

4.1.2. O valor máximo foi encontrado aplicando-se a média dos orçamentos obtidos em estabelecimentos similares, os quais fazem parte do presente Edital independente de transcrição.

4.1.3. A licitante vencedora deverá oferecer, aos comprovadamente hipossuficientes, conforme orientação da unidade de Assistência Estudantil, refeições com, no mínimo, 20% de desconto sobre o valor do quilograma do Buffet (E preço do Buffet livre, se for o caso) e do valor do prato feito (A La minuta, por exemplo).

4.1.3.1. A definição dos beneficiários do disposto no subitem anterior levará em conta a sua classificação conforme a vulnerabilidade do discente, sendo considerados beneficiários os que se enquadrarem nos Grupos 1 e 2, conforme orientação da Assistência Estudantil. Considerando o corrente semestre, virtualmente, poderão ser beneficiários 249 (duzentos e quarenta e nove) discentes hipossuficientes.

4.2. O valor da Concessão de uso do espaço objeto da presente licitação será um dos quesitos que irão compor os critérios de julgamento da melhor proposta e deverá considerar o valor mínimo de R\$ 1.800,00 (um mil e oitocentos reais) mensais, valor este praticado no contrato vigente.

4.2.1. O valor da proposta do aluguel não estará sujeito a reajustes durante o prazo de vigência de 12 (doze) meses do contrato.

4.2.2. Após o período de 12 (doze) meses da assinatura do contrato, o valor será reajustado tendo por base o Índice Geral de Preços do Mercado – Fundação Getúlio Vargas – IGPM/FGV ocorrido no período em caso de renovação contratual.

4.3. Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro, os quais compreendem os períodos de férias e recesso escolar, o valor mensal da Concessão será proporcional aos dias em que a Instituição tiver aulas. Nos demais dias em que não for período letivo, mas nos quais as atividades administrativas permaneçam, a concessionária fará jus ao desconto proporcional, mas deverá manter-se aberta para atendimento aos servidores, caso a Direção formalize o pedido antecipadamente.

4.4. No valor do aluguel não estão inclusas quaisquer despesas, tais como: taxas, impostos, licenças, despesas de água, luz ou telefone, os quais serão de inteira responsabilidade da Contratada.

5. DOS DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

5.1. Horários e dias de funcionamento:

5.1.1. A licitante vencedora sujeitar-se-á, no mínimo, à prestação de seus serviços de restaurante e lancheria de segunda a sexta-feira de forma ininterrupta, das 07h às 22h, além de eventuais sábados, conforme programação anual, podendo sofrer modificações de acordo com a necessidade da Instituição.

5.1.2. Mediante solicitação prévia da Instituição, poderá haver expediente nos domingos e feriados, em decorrência da realização de eventos no Campus, no horário da ocorrência destes.

5.1.3. No decorrer do contrato, a critério da Administração do IFSUL – Campus Sapucaia do Sul e mediante solicitação prévia do interessado, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de adaptar-se às demandas existentes.

5.1.4. O atendimento no período de férias deverá, no mínimo, acompanhar o expediente administrativo definido em Portaria específica. A concessionária, a critério do seu interesse, poderá solicitar juntamente à Administração do IFSUL – Campus Sapucaia do Sul, o oferecimento de Buffet reduzido, ou apenas pratos prontos (Ao menos duas variedades de pratos). A forma deste ajuste deverá ser discutida com a fiscalização do contrato e a Administração deverá estar de acordo.

6. DA MOVIMENTAÇÃO DIÁRIA

6.1. A licitante vencedora deve estar capacitada, tecnicamente, para atender, no mínimo, a demanda geral programada do Campus.

6.1.1. Considerando o número de discentes, docentes, servidores técnicos administrativos, estagiários, bolsistas, colaboradores terceirizados, há aproximadamente 1.800 pessoas que compõem a comunidade IFSUL – Campus Sapucaia do Sul tendo como referência o corrente ano, além do público participante de eventos ocasionais.

7. DAS INSTALAÇÕES

7.1. O espaço físico próprio e específico para o restaurante e lancheria - objeto da presente licitação – que será disponibilizado à empresa que vencer a Licitação é constituído do local específico conforme layouts disponíveis no Anexo X.

7.2. A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações, mediante contrato de Concessão de uso, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas.

7.3. A CONCESSIONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, utilizar as dependências do restaurante e da lancheria para produzir, estocar ou receber alimentos estranhos ao instrumento convocatório e que não sejam para o restaurante e cantina do IFSUL – Campus Sapucaia do Sul.

7.4. A CONCESSIONÁRIA se obriga a explorar a área cedida para prestar os serviços rigorosamente de acordo com as normas regidas por este Edital e seus Anexos, a legislação vigente do Ministério da Saúde, da ANVISA e demais normas legais pertinentes.

7.5. As adaptações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, serão realizadas pela CONCESSIONÁRIA sem que caiba, ao término do contrato, ressarcimentos quaisquer ou indenizações pelas adaptações realizadas, sem direito a retenção ou qualquer indenização.

7.5.1. As modificações e adaptações deverão ser submetidas, em projeto, à apreciação da Administração para sua devida aprovação, sendo de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante vencedora a mão-de-obra envolvida, responsabilizando-se esta pelas despesas decorrentes da rejeição de equipamentos, materiais e serviços pela Unidade fiscalizadora do IFSUL – Campus Sapucaia do Sul e pelos atrasos acarretados por essa rejeição.

7.6. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em excelente estado de conservação todas as áreas da sua Concessão administrativa, inclusive, a arquitetura, o acabamento, as instalações elétricas e hidráulicas.

7.6.1. Quando do término ou da rescisão da presente Concessão, o espaço deverá ser entregue de acordo com as condições recebidas ou, sendo o caso, com as alterações aprovadas, desocupado em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.

7.6.2. O momento da celebração do contrato será precedido de relatório de vistoria emitido pelo

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense – Campus Sapucaia do Sul com a descrição detalhada do estado de conservação da Concessão, podendo ser acompanhado de registros que demonstrem a situação destas.

7.6.3. Ocorrendo divergência entre as condições materiais, no momento da devolução do objeto licitatório, será a Contratada obrigada a restituir o prejuízo causado ou, por suas expensas, proceder aos ajustes necessários.

7.7. A CONCESSIONÁRIA deverá manter, em suas dependências, equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

7.8. Toda e qualquer saída ou entrada de veículos ou de equipamentos da CONCESSIONÁRIA no Campus deverá ser precedida de identificação na portaria do campus, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada à Concedente.

8. DOS MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

8.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Sapucaia do Sul não disponibilizará para o uso da contratada qualquer equipamento ou mobiliário.

8.2. Os mobiliários e equipamentos (mesas, balcões, cadeiras ou bancos) serão disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA em número adequado para atender aos frequentadores, sendo que a Concedente poderá solicitar alteração nos quantitativos colocados à disposição, visando à melhoria do atendimento.

8.3. A montagem do restaurante e lancheria, bem como a instalação de botijões de gás, de telefone, de equipamentos eletrodomésticos, mobiliários, utensílios e vasilhames, necessários ao bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos nos espaços concedidos, ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.

8.4. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a utilizar os utensílios de cozinhas necessários (louças, copos, talheres, facas, cortadeiras, panelas, frigideiras, máquinas para suco, freezer, copos, paliteiros, galheteiros e demais itens pertinentes) todos de sua propriedade, sem ônus para a Concedente, devendo ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos e apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

8.5. É vedada a utilização de utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que for entrar em contato direto com o alimento. A licitante vencedora deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana e vidro.

8.6. No caso do Fiscal averiguar distorções e inadequações, o mesmo solicitará providências de adequação quantitativa ou qualitativa.

8.7. A instalação de qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura da presente Concessão, deverá ter a prévia aprovação da parte Concedente;

9. DA MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO LOCAL

9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em permanente estado de limpeza, higiene e conservação as dependências e instalação do restaurante e lancheria, da copa, da cozinha, bem como as instalações auxiliares (despensas, depósitos de gás e lixo) nelas compreendidos os equipamentos, móveis, máquinas, utensílios etc., utilizando materiais de limpeza de boa qualidade.

9.2. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários devidamente orientados, seguindo as normas pertinentes, com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

9.3. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso desses produtos deverá obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante, devendo ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios.

9.4. Os utensílios utilizados na higienização deverão ser acondicionados em local diverso dos destinados aos alimentos e seu preparo, devendo todos estar conservados limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

9.5. Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

9.6. Nenhum produto ou utensílio de limpeza deve ser armazenado em contato direto com o chão.

9.7. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e/ou desodorantes, em quaisquer das suas formas, não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

9.8. Os guardanapos, canudos, talheres e outros utensílios necessários ao serviço deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos comensais. Estes itens deverão ser acondicionados de forma apropriada antes e durante a distribuição.

9.9. As mesas deverão apresentar-se sempre limpas, bem dispostas e organizadas.

9.10. As geladeiras e freezers devem ser mantidos, permanentemente, em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos de forma adequada às recomendações técnicas.

9.11. Os utensílios utilizados para manipular alimentos deverão ser de fácil higienização.

9.12. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e realizá-lo em horários distintos.

9.13. O campus Sapucaia do Sul disponibiliza Caixa D'água exclusiva para as atividades da cantina e a CONCESSIONÁRIA deverá realizar a limpeza e higienização da mesma observando os critérios exigidos pela legislação vigente e pela ANVISA.

9.13. Periodicidade de higienização local:

- a) Diário: pisos, rodapés e ralos se houver; todas as áreas de lavagem e de produção; pias, cadeiras e mesas; monoblocos e recipientes de lixo;
- b) Diário ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas e superfícies de manipulação;
- c) Semanal: Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e "freezers";
- d) Quinzenal: Estoque; estrados;
- e) Mensal: Luminárias; interruptores; tomadas; telas.

9.14. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- a) Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- b) Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- c) Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza.

9.15. O lixo ocasionado na área de serviço deverá ser transportado até o local designado pela Concedente.

9.15.1. A retirada do lixo deverá ocorrer em caráter regular, sistemático e acondicionado (lixeiras com tampa e sacos plásticos próprios) sendo este segregado em sacos plásticos adequados ao tipo de lixo (os orgânicos e inorgânicos), não podendo ser acumulado no interior do restaurante.

9.15.2. A implantação da coleta seletiva solidária (CORES) é obrigação que decorre do Decreto n. 5.940/06 e à contratada incumbe o acondicionamento adequado dos resíduos recicláveis, que serão encaminhados pela Administração à cooperativa/associação de catadores.

9.15.3. A CONCESSIONÁRIA promoverá o descarte de seus resíduos observando a legislação ambiental.

9.16. Fica expressamente proibida a presença de animais domésticos nas dependências da Concessão.

10. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

10.1. A CONCESSIONÁRIA auxiliará a CONCEDENTE na construção de ações preventivas de controle de vetores e pragas urbanas, garantindo que haja um adequado manejo de resíduos e realização constante de procedimentos de higienização do espaço, dos equipamentos e dos utensílios.

10.2. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a dedetização do espaço concedido, devendo ser realizada a cada 4 (quatro) meses ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no sábado posterior.

10.3. Quando houver aplicação de produtos saneantes, desinsetizantes e dedetizantes, a CONCESSIONÁRIA responsabiliza-se em higienizar, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados.

11. DO CONSUMO DE ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA E TELEFONE

11.1. Os custos com o consumo de energia elétrica ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. O valor será apurado multiplicando o quantitativo de KW/h pelo valor cobrado pela CONCESSIONÁRIA de energia elétrica, de acordo com os constantes das respectivas faturas.

11.2. Caso não seja possível a instalação de medidor de consumo de energia elétrica independente, a CONCEDENTE fará levantamento dos equipamentos instalados e consumo médio mensal total, para que a parcela de consumo da CONCESSIONÁRIA seja ressarcida à CONCEDENTE, calculado sobre o valor do KW/h cobrado a CONCEDENTE pela CONCESSIONÁRIA de energia elétrica.

11.3. Quanto ao consumo de água e rede de esgoto, este ficará, também, a cargo da CONCESSIONÁRIA. O valor será apurado multiplicando o consumo verificado pelo respectivo medidor, a ser providenciado pela CONCESSIONÁRIA. A leitura do medidor será realizada mensalmente pela CONCEDENTE até o 5º dia útil do mês.

11.4. Não será disponibilizada linha telefônica à CONCESSIONÁRIA. Caso deseje serviços de telefonia deverá tomar as providências para sua instalação. Os custos com telefonia ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

12. DA COBRANÇA DO SERVIÇO PRESTADO

12.1. O pagamento pela prestação dos serviços de fornecimento de refeições e lanches será feito pelos usuários de tais serviços (servidores públicos, estagiários, colaboradores de empresas terceirizadas e público em geral).

12.2. A CONCESSIONÁRIA submeterá à CONCEDENTE, para a sua aprovação, a tabela de preços a ser praticada para a execução dos serviços, com antecedência mínima de 30 dias.

12.3. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a manter a tabela com os preços praticados em local visível e de acesso a todos os usuários.

12.4. O preço dos alimentos oferecidos deverá ser compatível com o praticado na região, por estabelecimentos similares, sendo aferido pelo fiscal que em caso de valores excessivos, solicitará sua adequação a realidade do mercado local.

12.5. A CONCESSIONÁRIA deverá aceitar, como pagamento de seus serviços, dinheiro em espécie ou cartões de débito e crédito.

12.5. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços do cardápio.

12.6. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer nota física ou documentos equivalentes aos consumidores, conforme legislação vigente.

12.7. A CONCESSIONÁRIA deverá, sempre que solicitado pelo Gestor do contrato, disponibilizar "comandas" devidamente numeradas por impressão gráfica, para averiguação e acompanhamento dos quantitativos de refeições efetivamente servidas, por períodos que este solicitar, que será notificada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

13. DA COMERCIALIZAÇÃO

13.1. Os alimentos e bebidas comercializados devem ser de primeira qualidade, estar dentro do prazo de validade e dentro dos padrões de higiene exigidos, devendo ser retirado imediatamente de venda àqueles que forem considerados impróprios para o consumo.

13.2. O estoque de alimentos e bebidas deve garantir um atendimento satisfatório à demanda da CONCEDENTE.

13.3. As refeições deverão observar valores mínimos de calorias, sendo que o almoço deverá ser composto de pelo menos 2 (dois) tipos de carne, 06 (seis) pratos quentes, 12 (doze) variedades de legumes, verduras e frutas (saladas), 02 (dois) tipos de sobremesa.

13.4. Os alimentos para elaboração dos cardápios de almoço e lanche poderão sofrer alterações, a critério da CONCEDENTE, levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

13.5. Poderão ser ofertados ao consumidor material descartável ou de vidro, desde que devidamente esterilizado.

13.6. A CONCESSIONÁRIA deverá seguir as normas higiênico-sanitárias federais, estaduais e municipais sobre armazenamento, manutenção e fornecimento dos produtos a serem comercializados.

13.7. Não será permitido comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo a venda ou exposição de bebidas alcoólicas e tabaco no restaurante e lancheria, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato.

14. DA EQUIPE DE TRABALHO

14.1. A equipe de trabalho, que ficará responsável pelo bom andamento do restaurante e lancheria, será por conta da CONCESSIONÁRIA, e o seu quantitativo deverá ser suficiente para executar o atendimento dentro do horário de funcionamento pré-estabelecido, sem que haja transtornos, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer do IFSul - Campus

Sapucaia do Sul quando este constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços.

14.2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter os funcionários devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada e qualificados, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

14.3. A CONCESSIONÁRIA providenciará relatório detalhando a equipe de trabalho, com nome completo, função e CPF.

14.4. Ocorrendo qualquer alteração na equipe de trabalho o Fiscal será notificado da ocorrência.

14.5. Os funcionários deverão estar uniformizados, identificados e em correta condição de higiene e saúde. Dentre eles, deverá ser nomeado um funcionário encarregado (preposto), perante o órgão fiscalizador, apto a exercer o acompanhamento e cumprimento das normas da Concessão.

14.6. A identificação será por meio de crachá plastificado e confeccionado por conta da CONCESSIONÁRIA, constando o logotipo da empresa, nome do funcionário e fotografia atualizada.

14.7. As condições de saúde dos empregados deverão ser comprovadas no prazo máximo de 10 (dez) dias do início dos serviços. Exames periódicos deverão ser feitos e comprovados nos prazos estabelecidos pelas Unidades Sanitárias de Saúde e Higiene.

14.8. A CONCESSIONÁRIA apresentará, no início das atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências do restaurante e lancheria do IFSul – Campus Sapucaia do Sul em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR7), do Ministério do Trabalho e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

14.9. A CONCESSIONÁRIA deverá proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA.

14.10. A CONCESSIONÁRIA manterá seus empregados sujeitos às normas disciplinares do IFSul, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão, devendo substituir em até 48 horas qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do IFSul ou que não esteja em condições adequadas de saúde e incompatíveis com a sua função, independente de justificativa.

14.11. Os empregados da CONCESSIONÁRIA que trabalham nas dependências do restaurante e lancheria, deverão se apresentar com as unhas das mãos curtas, limpas e sem esmalte, não sendo permitido o uso de anéis, bijuterias ou maquiagem durante o desempenho de suas tarefas.

14.12. Os funcionários encarregados de atender o balcão, as mesas, assim como fazer a reposição de alimentos, devem estar com os uniformes completos: jaleco ou assemelhado, cobertura na cabeça (gorro ou rede no cabelo) calça branca e avental e estes devem estar impecáveis.

14.13. A equipe que executa o trabalho na cozinha estará usando uniforme completo acrescido de luvas para os que trabalham com a limpeza das bandejas, e devem mantê-los em condições de uso e higiene.

14.14. O empregado que atender na balança ou caixa também estará uniformizado.

14.15. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

14.16. Os funcionários deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

14.17. Os funcionários devem ser orientados para proceder à correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, bem como para não fumar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades.

14.18. A CONCESSIONÁRIA assumirá a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação trabalhista e previdenciária, obrigando-se a saldá-los em época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o IFSul – Campus Sapucaia do Sul bem como pelas demais exigências legais para o exercício da função.

14.19 A CONCESSIONÁRIA assumirá todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.

14.20 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.

14.21 A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, ainda que acontecido nas dependências do IFSul – Campus Sapucaia do Sul, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem.

14.22 A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a instrução de seus empregados, adotando todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE.

15. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

15.1. Os locais de armazenamento serão mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados, não se admitido o armazenamento de gêneros impróprios para o consumo, de enlatados enferrujados, estufados, danificados, sem rótulo ou outro meio de identificação original. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados.

15.2. O armazenamento de gêneros perecíveis será feito em temperaturas e locais apropriados.

15.3. Os alimentos armazenados serão acondicionados em embalagens apropriadas e colocados em locais apropriados, de forma adequada, sobre estrados à altura mínima de 20 (vinte) cm do solo.

15.4. Os produtos armazenados deverão estar dentro do prazo de validade.

15.5. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando-se as devidas categorias:

- a) Alimentos secos ou não perecíveis;
- b) Frutas, verduras e legumes;

- c) Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d) Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
- e) Carnes, peixes e aves crus;
- f) Alimentos cozidos.

15.6. Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas serão estocadas em dependência própria, rigorosamente isolados dos gêneros alimentícios.

16. DA HIGIENE DOS ALIMENTOS E SEUS MANIPULADORES

16.1. A empresa deverá efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.

16.2. A lavagem das frutas e verduras deverá ser feita em água corrente. Estes itens deverão ser higienizados sem solução de hipoclorito, devendo ser própria para alimentos e de acordo com as instruções do fabricante.

16.3. Não será permitida a utilização de vegetais folhosos, verduras ou ovos em que os mesmos não sejam previamente higienizados.

16.4. Na limpeza das instalações, equipamentos e utensílios com os quais os alimentos possam ter contato, não será permitido o uso de produtos fenólicos, dando-se preferência àqueles à base de sais quaternários de amônio.

16.5. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênicos-sanitários e nutricionais.

16.6. Os alimentos devem ser cozidos até atingir a temperatura interna mínima de 70° C (setenta graus Celsius) por pelo menos 15 (quinze) minutos, não sendo permitido que os mesmos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente, devendo ser armazenados cuidadosamente em condições de calor em torno ou acima de 60° C (sessenta graus Celsius) ou de frio em torno ou abaixo de 10° C (dez graus Celsius), não permitindo o contato entre os alimentos crus e cozidos e evitando demasiada manipulação dos alimentos.

16.7. As mãos devem ser lavadas constantemente, com água, sabão e escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário. Após a lavagem, as mãos devem ser desinfecionadas, utilizando sabão e solução de álcool 70% (setenta por cento).

16.8. Na manipulação dos alimentos prontos devem ser utilizados sempre garfos ou pegadores. Os funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes devem ser afastados da manipulação dos alimentos.

16.9. Os recipientes de lixo devem ser conservados permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las.

16.10. Luvas descartáveis devem ser utilizadas obrigatoriamente para cortar carnes ou guarnições já prontas.

16.11. As panelas nunca devem ser apoiadas no chão, em caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias).

17. DAS REFEIÇÕES E LANCHES

17.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer refeições e lanches de acordo com a necessidade do Campus e com os cardápios aprovados pela CONCEDENTE, em condições

sadias, preparadas com gêneros de qualidade, dentro do prazo de validade e das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, observando rigorosamente o valor nutritivo dos pratos.

17.2. Os itens que não puderem ser processados na cozinha do IFSUL– Campus Sapucaia do Sul deverão ser transportados, sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, para o restaurante e lancheria. Este transporte deverá ser feito com estrita observância das normas técnicas pertinentes.

17.3. A empresa vencedora deverá realizar, trimestralmente, pesquisa de satisfação junto aos usuários do restaurante e da cantina, de modo a adequar, o cardápio ao gosto dos usuários, sob a responsabilidade e anuência do Fiscal de Contrato designado pelo do IFSUL– Campus Sapucaia do Sul.

17.4. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços.

17.5. Deverá ser evitado o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias) e frituras no preparo das refeições, os quais devem ser servidos, separadamente, a pedido. A gordura a ser utilizada deve ser de origem vegetal, sem reaproveitamento, de preferência óleo de soja, de amendoim, de canola, de milho ou de arroz, de primeira qualidade e com grau de acidez mínima. O óleo disponibilizado no Buffet para tempero dos alimentos deverá ser de oliva extra-virgem.

17.6. Caberá a CONCESSIONÁRIA fazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos, embora já preparados, desde que impugnados fundamentadamente pela Fiscalização, por estarem salgados excessivamente, apimentados, queimados, crus e/ou mal cozidos, etc.

17.7. A CONCESSIONÁRIA conservará, por sua conta e risco, os estoques dos gêneros alimentícios e materiais necessários ao funcionamento do restaurante e da lancheria.

17.8. Caberá a CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas no presente Edital, na legislação do Ministério da Saúde e da ANVISA.

17.9. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir, obrigatoriamente, o cumprimento a todas as leis e normas (federais, estaduais e municipais) que regulamentam e disciplinam a condição higiênica e sanitária no preparo e fornecimento de refeições e lanches, a exemplo das que seguem:

Decreto-Lei Estadual nº 23.430, Portaria SVS/MS nº 326, Resolução ANVISA – RDC nº 275 e 216, e demais legislações aplicáveis.

17.10. Não será permitido, em hipótese alguma, o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na refeição seguinte. Em hipótese alguma haverá reaproveitamento de sobras de refeições.

17.11. A relação das refeições e lanches será fixada nos murais do prédio do Campus, o qual apresentará a assinatura do Nutricionista responsável por sua elaboração, devidamente identificado com o número de seu registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

17.12. Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar.

17.13. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar cardápios com a composição dos lanches oferecidos, bem como o preço de cada um, em quantidade suficiente e mantendo-os sempre atualizados.

17.14. Na programação dos cardápios será exigida completa compatibilidade estacional, não sendo aconselhável a adoção de pratos inadequados às épocas de frio ou calor.

17.15. No atendimento deverão ser disponibilizados pratos de dimensões adequadas e bandejas em número suficiente ao atendimento adequado, guardanapos de papel absorvente de tamanho médio, palitos e talheres distribuídos individualmente, acondicionadas em embalagens plásticas.

17.16. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições e lanches deverão ser, obrigatoriamente, de qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo ser submetidos à fiscalização do IFSUL– Campus Sapucaia do Sul.

17.17. Fica expressamente proibida a comercialização de produtos que não ofereçam condições higiênico-sanitárias, bem como bebida alcoólica, tabaco e medicamento ou produto químico farmacêutico.

17.18 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.

17.19 Os variados tipos de sobremesas, lanches frios e a salada oferecida no Buffet devem ser colocados em balcão refrigerado apropriado.

17.20 Na cantina é expressamente vedado:

- a) A utilização de alto falante e congêneres que produza som ou ruídos que atrapalhem o desenvolvimento das atividades letivas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos;
- c) A comercialização de cigarros, bebidas alcólicas e quaisquer produtos tóxicos;
- d) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

17.21 Os cardápios das refeições deverão ser variados, sem frequentes repetições de pratos.

17.22 Deverão ser oferecidos pelo menos **2 (dois) tipos de carne, 12 (Doze) variedades de legumes, verduras e frutas (Pratos frios e saladas), 6 (seis) pratos quentes, 2 (duas) variedades de sobremesas.**

17.22.1 A qualidade da carne bovina oferecida, tanto no buffet, quanto em pratos prontos deverá ser de primeira (Ex: Alcatra, Picanha, Patinho, Lagarto, Contrafilé, Coxão mole, Maminha), livre de nervos e gorduras para escalopes, picadinhos, grelhados e outras apresentações similares. Serão aceitos cortes de segunda (Ex: Acém, Paleta, Fraldinha, Costela, Capa de filé, Coxão duro, Músculo dianteiro) para apresentações tipo “carne de panela”, ensopados e outras apresentações similares. Qualquer oferta diferente desta deverá ser solicitada ao Departamento de Administração e Planejamento com as devidas justificativas e esclarecimentos, podendo o departamento aceitar, ou não.

17.23 A CONCESSIONÁRIA oferecerá Buffet, diariamente, no horário do almoço, a partir das 11:30 até às 14hs. À noite, será a critério da CONCESSIONÁRIA ou a pedido do CONCEDENTE.

17.23.1 A CONCESSIONÁRIA também deverá servir Buffet na modalidade “livre”.

17.23.2 À noite poderá ser oferecido, como alternativa ao Buffet, os denominados “pratos comerciais”, observando-se o disposto no item “4”, devendo os alimentos serem de primeira qualidade, não podendo, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de alimentos.

17.23.2.1. A composição mínima do disposto no item anterior deverá, obrigatoriamente, ter, no mínimo, 800g, devendo ser contemplada uma das carnes.

17.24 O usuário do Buffet terá direito a 01 (uma) sobremesa, diariamente, conforme sua livre escolha entre as opções disponíveis de sobremesa, a qual não será pesada, isto é, sem qualquer custo. A porção será servida em cremeira de inox com capacidade de no mínimo 100 ml.

17.25 A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, oferecer água em condições apropriadas para o consumo, sem custo ao usuário do Buffet. Os sucos naturais, refrigerantes ou água mineral serão solicitados às expensas do usuário do Buffet.

17.26 A CONCESSIONÁRIA apresentará, mensalmente, até a semana que antecede ao mês de sua aplicação, a programação de cardápios das refeições a serem servidas, durante os dias úteis do mês seguinte, organizados de acordo com as especificações deste Anexo.

17.27 Apresenta-se na sequência, a tabela com as sugestões de produtos alimentícios e lanches a serem oferecidos pela CONCESSIONÁRIA no Campus Sapucaia do Sul e cujos valores serão utilizados como critério de julgamento das propostas:

Item	Produto	Especificações
01	Xis-salada	Unidade 335 g
02	Cachorro Quente	Unidade 200 g
03	Sanduíche Natural Integral	Unidade 200 g
04	Sanduíche Natural	Unidade 180 g
05	Torrada Completa	Unidade 180 g
06	Pastel Assado	(recheio mínimo 100 g)
07	Pastel Frito	(recheio mínimo 100 g)
08	Pão de queijo	(mínimo 80 g)
09	Salada de Fruta	copo 300 ml
10	Água com gás	Garrafa Pet 500 ml
11	Água sem gás	Garrafa Pet 500 ml
12	Café	Copo 180 ml
13	Refrigerante Lata	350 ml
14	Refrigerante Pet	2 l
15	Suco Natural	Copo 250 ml

17.27.1 Descrição mínima dos lanches a serem fornecidos, e com elaboração no momento do pedido:

- X Salada com no mínimo: pão, hambúrguer, presunto, queijo, tomate, alface e maionese. Peso mínimo 350 g.
- Cachorro quente com no mínimo: pão, 1 (uma) salsicha inteira, batata palha, maionese e molho de tomate. Peso mínimo 200 g.

- Sanduíche Natural com no mínimo: pão, presunto, queijo, tomate, alface, cenoura. Peso mínimo 180 g.
- Sanduíche Natural Integral com no mínimo: pão integral, presunto, queijo, tomate, alface, cenoura. Peso mínimo 200 g.
- Torrada Completa com no mínimo: 1 (uma) fatia de presunto ou peito de peru, 1 (uma) fatia de queijo , 1 (um) ovo, entre 2 (duas) fatias de pão de forma, aquecidos. Peso mínimo 180 g;
- Pastel Assado: sabores diversos, sendo pelo menos um desses obrigatoriamente frango ou carne, com peso mínimo de 100 g de recheio
- Pastel Frito: sabores diversos, sendo pelo menos um desses obrigatoriamente frango ou carne, com peso mínimo de 100 g de recheio
- Pão de Queijo, com peso mínimo de 80 g;
- Salada de frutas, com no mínimo 3 (três) frutas diferentes. Embalagem com 250 g (drenado);
- Suco Natural/Polpa: copo de 250 ml.
- Café industrializado, de máquina, com acesso ao público, copo de 180 ml.

17.28 Deverão ser oferecidos pelo menos 3 (três) sabores de sucos de fruta, 5 (cinco) variedades de doces, 5 (cinco) variedades de lanches preparados e 5 (cinco) variedades de salgados dentre as sugestões apresentadas no subitem anterior.

17.29 A CONCESSIONÁRIA também deverá oferecer itens alimentícios para celíacos (com ausência de glúten), diabéticos e hipertensos.

18. RESPONSABILIDADE DA CONCEDENTE:

Caberá ao IFSul – Campus Sapucaia do Sul:

18.1 Colocar a disposição da CONCESSIONÁRIA o espaço físico conforme definido no objeto deste Projeto Básico, cuja previsão máxima de ocupação pela CONCESSIONÁRIA é de 14 (Quatorze) dias, com a aceitação da CONCEDENTE, a contar do início da vigência contratual ou outra data indicada no contrato.

18.2 Comunicar à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do contrato firmado.

18.3 Proporcionar todas as facilidades para que a CONCESSIONÁRIA possa executar o serviço dentro das normas deste Edital, dos documentos que o acompanham e da legislação pertinente e em vigor.

18.4 Permitir o livre acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA ao local da Concessão de uso, de acordo com as normas internas do IFRS.

18.5 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto da licitante vencedora.

18.6 Acompanhar e fiscalizar o andamento da execução do contrato, por intermédio da Unidade fiscalizadora do IFSul e da atuação dos Fiscais de Contrato.

18.7 Examinar periodicamente as condições de conservação das instalações e do estado adequado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e

instrumentos da área concedida, fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

18.8 Autorizar quaisquer serviços pertinentes à adequação do espaço físico, ou decorrentes de imprevistos durante a sua execução, mediante orçamento detalhado e previamente submetido e aprovado pela Administração do IFSul – Campus Sapucaia do Sul, desde que comprovada a necessidade deles.

18.9 Rejeitar qualquer serviço executado equivocadamente ou em desacordo com as orientações passadas pelo IFSul – Campus Sapucaia do Sul ou com as especificações constantes no Edital e nos seus Anexos.

18.10 Verificar a regularidade fiscal da licitante e efetuar a conferência mensal do pagamento da Concessão, luz, água e impostos.

18.11 Providenciar a regularização dos pontos de energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocado pelos fornecedores.

18.12 Fiscalizar a qualidade dos serviços prestados e averiguação da higiene do local, verificando diariamente as condições dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações.

18.13 Examinar a quantidade e a qualidade dos alimentos preparados e vendidos pela empresa.

18.14 Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato e quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no Edital e minuta contratual;

18.15 Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o SICAF, bem como, cópia das Carteiras de Saúde de seus funcionários.

18.16 Aprovar a tabela de preços a ser praticada, de acordo com o preço de mercado, avaliando e emitindo parecer, anualmente, dos pedidos de atualização das tabelas de preços de praticados, não podendo ser superior ao INPC do período e caracterizando o valor médio de mercado praticado na região, por estabelecimentos similares.

18.17 Estabelecer reuniões periódicas com a CONCESSIONÁRIA, de modo a garantir a qualidade da execução e o domínio dos resultados e processos já desenvolvidos por parte do corpo técnico do órgão contratante.

18.18 Realizar anualmente, pesquisa de opinião junto à clientela da CONCESSIONÁRIA, para avaliar o grau de satisfação da mesma quanto à qualidade e o atendimento dos serviços prestados, que poderá servir para embasar a CONCEDENTE na decisão de prorrogar ou não o contrato, sendo considerado como positivo o resultado que apresentar índices superiores a 60% de aprovação.

18.19 Manifestar documentalmente a respeito do interesse de prorrogar ou não o contrato até 30 dias antes do término do mesmo.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

19.1. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de adequação dos espaços a serem explorados comercialmente.

19.2. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha necessários à preparação e distribuição dos alimentos, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.

19.3. Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, como mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas,

chapas, máquinas de café expresso, forno elétrico, forno micro-ondas e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

19.4. Manter os equipamentos refrigeradores permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos de forma adequada às técnicas, mantendo, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

19.5. Manter a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência. Vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano.

19.6. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

19.7. Refazer ou substituir os lanches, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos.

19.8. NÃO comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do IFSul - Campus Sapucaia do Sul

19.9. Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos encomendados pelo IFSul - Campus Sapucaia do Sul até o local em que serão servidos, arcando com todos os custos, e adotar, durante esse transporte, todos os métodos determinados pela legislação higiênico-sanitária vigente.

19.10. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a sua interdição por qualquer motivo.

19.11. Utilizar tratamento eficiente e cortês com a comunidade do IFSul.

19.12. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, aos consumidores dos seus produtos, nos termos da legislação vigente.

19.13. Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos seus equipamentos, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

19.14. Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CONCEDENTE, para fins de execução dos serviços.

19.15. Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito.

19.16. Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função. Os manipuladores que apresentem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

19.17. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.

19.18. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE.

19.19. Comprovar o pagamento de tributos e contribuições no final de cada mês, por meio da entrega de cópia do documento ao representante do Contrato, juntamente com o original para autenticação.

19.20. Arcar com demais despesas com material e insumos necessários à sua execução dos serviços como: locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras despesas que venham a ser determinadas por lei ou por situação de fato.

19.21. Formalizar e manter preposto credenciado perante a CONCEDENTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do contrato.

19.22. Atribuir ao preposto às tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Fiscal do Contrato.

19.23. Entregar ao Fiscal do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho dos empregados, mantendo-a sempre atualizada.

19.24. Manter no local relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações do IFSul - Campus Sapucaia do Sul, devidamente atualizada.

19.25. Manter disponível para exame pelo IFSul - Campus Sapucaia do Sul, ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial, administrativa e sanitária, inclusive licenças, autorização de funcionamento, Manual de Boas Práticas, Carteira de Saúde dos manipuladores e Alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.

19.26. Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

19.27. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONCEDENTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas;

19.28. Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgãos de fiscalização relacionadas à sua existência e funcionamento.

19.29. Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos.

19.30. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da CONCEDENTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

19.31. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato.

19.32. Não veicular publicidade acerca dos serviços, sem a anuência da CONCEDENTE;

19.33. Cumprir todas as orientações da CONCEDENTE para fiel desempenho das atividades especificadas;

19.34. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE quanto aos serviços contratados;

19.35. Utilizar as instalações fornecidas pelo IFSul - Campus Sapucaia do Sul exclusivamente no cumprimento do objeto deste Termo de Referência, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos.

19.36. Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Anexo e no Edital.

19.37. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato.

19.38. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do IFSul.

19.39. Efetuar o pagamento da contraprestação (aluguel) na forma pactuada no “item 4” do presente Termo de Referência.

19.40. Manifestar-se documentalmente a respeito do interesse de prorrogar ou não o contrato até 90 dias antes do término do mesmo.

19.41. Os proprietários da empresa prestadora do serviço deverão demonstrar disponibilidade de se reunir mensalmente – ou a qualquer tempo em que se fizer necessário, com o Fiscal do Contrato, a fim de discutir e encaminhar melhorias nos procedimentos adotados.

19.42 Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como, qualquer alteração da rotina dos serviços e no cumprimento das obrigações do termo.

19.43 Deverá apresentar, a qualquer momento, conforme solicitação da CONCEDENTE, quaisquer documentos comprobatórios que esta entender necessário ao cumprimento das obrigações estabelecidas no Edital e Contrato, sob pena de aplicação de penalidades e rescisão contratual, garantindo contraditório e ampla defesa.

20. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

20.1. A fiscalização do Contrato será exercida por servidor devidamente designado pela CONCEDENTE, por Portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

20.2. A CONCEDENTE monitorará constantemente o nível de qualidade dos serviços, permitindo livre acesso para atuação dos Fiscais de Contrato, independente de prévio aviso, de acordo com os critérios estabelecidos por instrumentos de controle, tais como o Projeto Básico, leis supracitadas, e Manual para Manipuladores de Alimentos, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida.

20.3. A fiscalização 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 CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

20.4. A fiscalização disporá, para relatar eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento deste contrato, de “Instrumento de Avaliação e Fiscalização”, próprio, onde serão notificadas as irregularidades cometidas e procedimentos adequados a serem adotados, contendo prazo para as devidas providências.

20.5. Os Fiscais de Contrato deverão promover o registro das ocorrências verificadas, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

20.6 Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas ilicitude identificadas, serão aplicadas as sanções que serão encaminhadas pela CONCEDENTE durante a vigência do presente instrumento legal.

20.7 A reincidência do mesmo item pela fiscalização, poderá acarretar na rescisão contratual.

20.8 Ressalta-se que, de acordo com a IN 05/2017 SLTI/MPOG, a CONCESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita ou não pela instituição, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência. Além disso, a CONCEDENTE poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações e irregularidades, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé. Caso contrário, em situação de descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, enseja-se a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666/1993.

20.9 As determinações e as solicitações formuladas pelo representante da CONCEDENTE, encarregado da Fiscalização do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA, ou na impossibilidade, justificadas por escrito.

ANEXO II
CONCORRÊNCIA 01/2018
CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA
ENVELOPE Nº 02

Ao Instituto Federal Sul-Rio-Grandense – Câmpus Sapucaia do Sul

Prezados Senhores,

A **__ (nome da empresa) __**, inscrita no CNPJ/MF n.º **00.000.000/0000-00**, sediada a **__ (endereço completo) __**, tendo examinado o Edital, vem apresentar as propostas, com validade de 60 (sessenta) dias, para a concessão de uso das dependências da Unidade de Ensino de Sapucaia do Sul à pessoa jurídica, para **LOCAÇÃO**, a título oneroso, da Cantina referida no Edital da Concorrência n.º 01/2018.

Os valores em moeda, a serem preenchidos nas tabelas abaixo, deverão considerar **somente** duas casas após a vírgula.

TABELA I – Conjunto de produtos

Item	Produto	Especificações	Valor Máximo Aceitável - R\$	VALOR DA PROPOSTA
01	Xis-salada	Unidade 335 g	R\$ 12,33	
02	Cachorro Quente	Unidade 200 g	R\$ 5,67	
03	Sanduíche Natural Integral	Unidade 200 g	R\$ 5,50	
04	Sanduíche Natural	Unidade 180 g	R\$ 4,33	
05	Torrada Completa	Unidade 180 g	R\$ 5,17	
06	Pastel Assado	(recheio mínimo 100 g)	R\$ 4,33	
07	Pastel Frito	(recheio mínimo 100 g)	R\$ 3,83	
08	Pão de queijo	(mínimo 80 g)	R\$ 3,33	
09	Salada de Fruta	copo 300 ml	R\$ 4,00	
10	Água com gás	Garrafa Pet 500 ml	R\$ 3,00	
11	Água sem gás	Garrafa Pet 500 ml	R\$ 2,83	
12	Café	Copo 180 ml	R\$ 2,67	
13	Refrigerante Lata	350 ml	R\$ 3,67	
14	Refrigerante Pet	2 l	R\$ 6,83	
15	Suco Natural	Copo 250 ml	R\$ 3,33	
VALOR TOTAL DA PROPOSTA				R\$
Valor por extenso:				

TABELA II – Valor do Quilograma do Buffet

Item	Produto	Especificações	Valor Máximo Aceitável – R\$	VALOR DA PROPOSTA
01	Buffet	Valor do Quilograma	R\$ 26,27	
VALOR TOTAL DA PROPOSTA				
Valor por extenso:				

TABELA III – Valor do Buffet Livre

Item	Produto	Especificações	Valor Máximo Aceitável – R\$	VALOR DA PROPOSTA
01	Buffet	Valor do Buffet livre	R\$ 15,63	
VALOR TOTAL DA PROPOSTA				
Valor por extenso:				

TABELA IV – Valor do Aluguel

Item	Produto	Valor mínimo Aceitável	VALOR DA PROPOSTA
01	Valor do Aluguel	R\$1.800,00	
VALOR TOTAL DA PROPOSTA			
Valor por extenso:			

Informo ser sabedor que as propostas (Tabela I a IV) serão usadas para compor pontuação, conforme ANEXO III, que irá definir a melhor proposta. Os preços ofertados serão os praticados no início do contrato. Em caso de erro ou divergência no somatório da lista de produtos (Tabela I), prevalecerá o valor escrito por extenso. Em caso de divergência entre o valor por extenso e seus correspondentes em algarismos, prevalecerá o valor por extenso.

Declaro estar ciente que no caso de empate, o desempate seguirá a ordem:

- 1° - Pelo menor valor proposto pela licitante para o conjunto de produtos (Anexo I, Tabela I);**
- 2° - Pelo menor Valor do quilograma do Buffet;**
- 3° - Pelo menor Valor do Buffet livre;**
- 4° - Pelo maior Valor proposto para o aluguel;**

Persistindo o empate, será realizado entre os Licitantes que se encontram ainda na disputa um sorteio para verificar quem será o vencedor.

___ (Local e Data) ___

(Assinatura)

Nome do Responsável da Empresa Licitante

Cargo na Empresa

Carimbo da Empresa - CNPJ

ANEXO III
CONCORRÊNCIA 01/2018
PONTUAÇÃO DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA MELHOR PROPOSTA

Os critérios que valem pontos e que compõem o sistema de pontuação que indicará a melhor proposta são os seguintes:

TABELA DE PONTUAÇÃO

	Classificação ➡	1° colocado	2° colocado	3° colocado	4° colocado
CRITÉRIOS	Preço Conjunto Alimentos	30 Pontos	25 Pontos	20 Pontos	15 Pontos
	Preço Kg Buffet	25 Pontos	20 Pontos	15 Pontos	10 Pontos
	Preço Buffet Livre	25 Pontos	20 Pontos	15 Pontos	10 Pontos
	Valor Aluguel	20 Pontos	15 Pontos	10 Pontos	5 Pontos

1. O que definirá a melhor proposta dentre os interessados e habilitados será o somatório de pontos conforme tabela acima. O licitante que obtiver a maior pontuação será declarado o vencedor do certame.
2. Serão classificadas as quatro empresas que obtiverem a maior pontuação.

ANEXO IV
TABELAS DE CLASSIFICAÇÃO

Tabela I - Conjunto de produtos

Colocação	Empresa	Proposta em R\$	Pontos
1° Colocado			30
2° Colocado			25
3° Colocado			20
4° Colocado			15

Tabela II - Preço Quilograma do Buffet

Colocação	Empresa	Proposta em R\$	Pontos
1° Colocado			25
2° Colocado			20
3° Colocado			15
4° Colocado			10

Tabela III - Preço do Buffet Livre

Colocação	Empresa	Proposta em R\$	Pontos
1° Colocado			25
2° Colocado			20
3° Colocado			15
4° Colocado			10

Tabela IV - Valor do Aluguel

Colocação	Empresa	Proposta em R\$	Pontos
1° Colocado			20
2° Colocado			15
3° Colocado			10
4° Colocado			5

Tabela V - Pontuação por empresa das 4 melhores classificadas

Empresa	Conjunto De Alimentos/Pontos	Preço Kg Buffet/Pontos	Buffet Livre/Pontos	Aluguel/Pontos	TOTAL

Tabela VI - Classificação

Colocação	Empresa	Pontuação
1°		
2°		
3°		
4°		

ANEXO V
CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO
ENVELOPE N.º 01

Ao Instituto Federal Sul Rio Grandense – Câmpus Sapucaia do Sul

Prezados Senhores

1. A ___ (**nome da empresa**) ___, **CNPJ/MF n.º** ___, sediada ___ (**endereço completo**) ___, tendo examinado o Edital, vem apresentar os anexos documentos para habilitação à Concorrência N.º 01/2018, conforme relação abaixo:

- a)
- b)
- c)

___ (**e assim sucessivamente, arrolando todos os documentos apresentados**)

—

2. Outrossim, declara:

- a) que concorda com os termos do Edital da referida licitação;
- b) sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório, assim como, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c) sob as penas da lei, que não está sofrendo penalidade de inidoneidade e/ou de suspensão temporária (art. 87, III e IV, respectivamente, da Lei n.º 8.666/93), aplicada por qualquer órgão da Administração direta e indireta das esferas federal, estadual e municipal;
- d) sob as penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não executando, ainda, qualquer trabalho com menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

___ (Local e Data) ___

Empresa Licitante
(responsável: nome, cargo e assinatura)

ANEXO VI
ATESTADO DE VISITA TÉCNICA
CONCORRÊNCIA N.º 01/2018

O IFSul – Câmpus Sapucaia do Sul, através do servidor designado para acompanhamento da visitação, e que abaixo assina dando o referido ateste, declara que:

A __ **(nome da empresa)** __, **CNPJ/MF n.º** __, sediada __ **(endereço completo)** __, por intermédio de seu representante legal devidamente designado ou comprovado através de procuração com firma reconhecida, o(a) Sr(a). __ **(nome completo)** __, portador(a) da Carteira de Identidade **n.º 0000000000** emitida pelo _____, data de expedição: **00/00/0000** e inscrito no CPF **n.º 000.000.000-00**, em cumprimento ao Edital da Concorrência n.º **01/2018**, esteve no local onde funcionará a cantina do IFSul, localizada no Câmpus Sapucaia do Sul, Avenida Copacabana, 100, Bairro:Piratini em Sapucaia do Sul e tomou conhecimento da área que será objeto da locação.

Obs.: Em caso de procuração, deverá ser entregue no momento da visitação uma cópia da mesma.

Sapucaia do Sul, XX de (nome do mês) de 2018.

Assinatura Servidor IFSul – Câmpus
Sapucaia do Sul

Colocar carimbo do Servidor abaixo

Assinatura Representante da
Empresa

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA CONCORRÊNCIA N.º 01/2018

O(a) Sr(a). ____ (nome do(a) representante da licitante) ____, carteira de identidade n.º ____, CPF n.º ____, como representante devidamente constituído da ____ (nome da empresa) ____, CNPJ/MF n.º ____, sediada ____ (endereço completo) ____ doravante denominada licitante, para fins do disposto no item 5.5 da Concorrência n.º 01/2018, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada para participar da Concorrência n.º 01/2018 foi elaborada de maneira independente pela licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência n.º 01/2018 por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência n.º 01/2018 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência n.º 01/2018, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c) não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência n.º 01/2018 quanto a participar ou não da referida licitação;

d) o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência n.º 01/2018 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência n.º 01/2018 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência n.º 01/2018 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Instituto Federal Sul-rio-grandense – Câmpus Sapucaia do Sul antes da abertura oficial das propostas; e

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

____ (Local e Data) ____

(Nome e assinatura do representante legal)

ANEXO VIII

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º XX/2018

CONCESSÃO DE USO DE DEPENDÊNCIAS DO CÂMPUS SAPUCAIA DO SUL A PESSOA JURÍDICA, A TÍTULO ONEROSO, PARA INSTALAÇÃO DA CANTINA, QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE – CÂMPUS SAPUCAIA DO SUL, E A EMPRESA ...

O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE – CÂMPUS SAPUCAIA DO SUL**, CNPJ n.º 10.729.992/0002-27, sediado na Avenida Copacabana, 100, Sapucaia do Sul/RS, CEP 93216-120, doravante denominado apenas LOCADOR, neste ato representado pelo seu Diretor-geral, XXXXXXXXXX, RG n.º, CPF n.º, e a empresa ..., CNPJ n.º ..., estabelecida na Rua ..., em ..., CEP ..., neste ato representada por ..., RG n.º ..., CPF n.º ..., residente e domiciliado na Rua ..., em ..., CEP ..., doravante denominada apenas LOCATÁRIO, celebram o presente Contrato, de acordo com o disposto na Lei n.º 8.666/93, e suas alterações e legislação correlata, e com o Edital e seus Anexos, sujeitando-se às normas do supramencionado diploma legal, e ficando as partes vinculadas ao Processo n.º 23164.xxxxxxx/2018-xx, CONCORRÊNCIA N.º 01/2018 que gerou o presente Contrato, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente Contrato, a LOCAÇÃO à pessoa jurídica, para concessão de uso, a título oneroso, da cantina nas dependências do IF Sul - Câmpus Sapucaia do Sul, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado na forma da lei, atendendo as necessidades de alunos e servidores do Campus, tudo de acordo com o Edital, o Termo de Referência e a proposta do LOCATÁRIO, que passam a fazer parte integrante deste Contrato, independente de transcrição.

A Cantina é composta pelos seguintes áreas:

Área interna de atendimento: 20,62 m².

Área despensa: 2,47 m².

Área de circulação interna/mesas/buffet: 37,50 m².

Área de preparo: 5,24 m².

Área de cozinha: 5,47 m².

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO A SER PRATICADO

2.1 O LOCATÁRIO, durante a vigência do respectivo contrato, deverá preparar com qualidade e higiene e comercializar a preços razoáveis, informados nas tabelas I, II e III do anexo I da proposta da Licitação, refeições, lanches rápidos (salgados, sanduíches, torradas, cachorros-quentes, xis, etc.), sucos, cafés, refrigerantes, doces, etc., sendo proibido o comércio e/ou a publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas.

2.2 Conforme processo Licitatório, e tudo de acordo com o Edital e o termo de Referência, a proposta do LOCATÁRIO dá origem aos valores a serem praticados na comercialização das mercadorias a serem vendidas.

2.3 A proposta foi apresentada com os seguintes valores, conforme apresentado abaixo:

Item	Produtos	Especificações	Valores
01	Quilograma do Buffet	1 Kg	
02	Buffet Livre		
03	Xis-salada	Unidade 335 g	
04	Cachorro Quente	Unidade 200 g	
05	Sanduíche Natural	Unidade 200 g	
06	Sanduíche Natural	Unidade 180 g	
07	Torrada Completa	Unidade 180 g	
08	Pastel Assado	(recheio mínimo 100 g)	
09	Pastel Frito	(recheio mínimo 100 g)	
10	Pão de queijo	(mínimo 80 g)	
11	Salada de Fruta	copo 300 ml	
12	Água com gás	Garrafa Pet 500 ml	
13	Água sem gás	Garrafa Pet 500 ml	
14	Café	Copo 180 ml	
15	Refrigerante L	350 ml	
16	Refrigerante Pet	2 l	
17	Suco Natural	Copo 250 ml	

2.4 Descrição mínima dos lanches a serem fornecidos, e com elaboração no momento do pedido:

- X Salada com no mínimo: pão, hambúrguer, presunto, queijo, tomate, alface e maionese. Peso mínimo 350 g.
- Cachorro quente com no mínimo: pão, 1 (uma) salsicha inteira, batata palha, maionese e molho de tomate. Peso mínimo 200 g.
- Sanduíche Natural com no mínimo: pão, presunto, queijo, tomate, alface, cenoura. Peso mínimo 180 g.
- Sanduíche Natural Integral com no mínimo: pão integral, presunto, queijo, tomate, alface, cenoura. Peso mínimo 200 g.
- Torrada Completa com no mínimo: 1 (uma) fatia de presunto, 1 (uma) fatia de queijo , 1 (um) ovo, entre 2 (duas) fatias de pão de forma, aquecidos. Peso mínimo 180 g;
- Pastel Assado: sabores diversos, sendo pelo menos um desses obrigatoriamente frango ou carne, com peso mínimo de 100 g de recheio

- Pastel Frito: sabores diversos, sendo pelo menos um desses obrigatoriamente frango ou carne, com peso mínimo de 100 g de recheio
- Pão de Queijo, com peso mínimo de 80 g;
- Salada de frutas, com no mínimo 3 (três) frutas diferentes. Embalagem com 250 g (drenado);
- Suco Natural/Polpa: copo de 250 ml.
- Café industrializado, de máquina, com acesso ao público, copo de 180 ml.
- Refeição Tipo Buffet: Deverão ser servidos no mínimo **2 (dois) tipos de carne (Frango, Bovina, Peixe), 12 (Doze) variedades de legumes, verduras e frutas (Pratos frios e saladas), 6 (seis) pratos quentes, 2 (duas) variedades de sobremesas.** Preço por quilograma e livre. Deve ser ofertado no mínimo, das **11:30 às 14:00h.**

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do Contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data constante da Ordem de Serviço a ser emitida pelo LOCADOR, podendo ser prorrogado por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93.

3.1 O prazo para início do atendimento à comunidade do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul não poderá ultrapassar a 14 (Quatorze) dias a contar da data da assinatura do referido contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO LOCADOR

O IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul obriga-se a:

- 4.1** disponibilizar a área geral da cantina localizada no IFSul – Câmpus Sapucaia do Sul;
- 4.2** entregar a área física da cantina ao LOCATÁRIO, após prévia vistoria das instalações realizada pelo IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul;
 - 4.2.1** Rever as condições entregues, baseada no relatório de contra-vistoria e responder com máxima presteza ao locador;
- 4.3** dotar o local da cantina das condições básicas mínimas para o início da prestação dos serviços objetos do Contrato;
- 4.4** disponibilizar rede elétrica, para que a locatário solicite ligação própria junto a concessionária de Energia Elétrica;
- 4.5** disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocadas pelos fornecedores;
- 4.6** não permitir a instalação de "bancas", "quiosques", "balcões" etc., para comercialização de gêneros alimentícios nas dependências do IFSul - Câmpus Câmpus Sapucaia do Sul, por parte de pessoas estranhas ao objeto do Contrato, EXCETO nos casos expressamente determinados e autorizados pela Direção Geral do IFSul- Câmpus Câmpus Sapucaia do Sul, nos eventos promovidos no IFSul - Câmpus Câmpus Sapucaia do Sul;

4.7 conferir, através do Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP, após o dia 5 (cinco) do mês subsequente, salvo o mês de outubro, novembro e dezembro, que poderá ser solicitado a antecipação dos pagamentos em data a ser definida pelo Departamento de Administração e de Planejamento, se foi cumprido o acordado nas Cláusulas Décima Sétima e Décima Nona deste Instrumento Contratual, que refere-se ao pagamento da guia específica da LOCAÇÃO, sendo a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU de responsabilidade do LOCATÁRIO;

4.8 atestar o cumprimento do respectivo Contrato, se for o caso, quando solicitado por escrito;

4.9 fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto do Contrato;

4.10 fiscalizar através da comissão de fiscalização, sem obrigação de pré-agendamento, a qualidade e condições referente ao funcionamento do serviço de fornecimento de lanches/refeições por parte do LOCATÁRIO.

4.11 notificar, por escrito, o LOCATÁRIO, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Contrato, solicitando providências para regularização das mesmas;

4.12 o IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul disporá para relatar eventuais irregularidades cometidas pelo LOCATÁRIO no cumprimento do Contrato o seguinte instrumento: "Relatório de Inspeção" onde serão relatadas as irregularidades cometidas e procedimentos adequados a serem adotados, contendo prazo para as devidas providências, bem como apontando penalizações dispostas neste contrato a serem imputadas ao LOCATÁRIO, garantidos a ampla defesa e o contraditório;

4.13 assinar o contrato, autorizando o início da locação e fiscalizar o início de atividade da cantina conforme Cláusula Terceira deste Contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DAS EXIGÊNCIAS MÍNIMAS DA CONTRATAÇÃO

A responsabilidade de fiscalização do Contrato e observação do cumprimento de suas cláusulas contratuais pelo LOCATÁRIO ficará a cargo de uma comissão de no mínimo **3 (três) fiscais**, nomeados por Portaria, e a gestão do Contrato será exercida pelo Departamento de Administração e Planejamento do Câmpus Sapucaia do Sul, ou por gestor de contrato nomeado por Portaria.

Para a ocupação da área destinada à comercialização e preparo dos alimentos, que funcionará como cantina, a LOCATÁRIA deverá estar ciente dos critérios e das responsabilidades que lhes cabe, conforme segue:

5.1 apresentar ao Departamento de Administração e de Planejamento do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, no momento em que for se instalar, relação discriminada dos móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, tais como: fogões, freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões, etc. de posse do LOCATÁRIO.

5.1.1 Sempre que for incluído ou retirado algum outro bem, deverá ser enviada a informação para o mesmo Departamento a fim de manter a relação atualizada.

5.2 responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação, manutenção e montagem, necessários ao funcionamento da cantina, bem como durante a vigência do

Contrato, com a estrita consulta formal e a devida autorização do Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul;

5.3 disponibilizar, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos para os usuários, em observância à norma NBR 9077;

5.4 elaborar "layout", através da planta que poderá ser obtida junto à Coordenação de Manutenção Geral - COMAG, com o posicionamento adequado dos equipamentos, bem como os espaços destinados ao trabalho de preparo dos alimentos, atendimento ao público, circulação, além de mesas e cadeiras; que será analisado pela área de Engenharia do Câmpus Sapucaia do Sul para aprovação ou determinação das alterações necessárias.

5.5 não comercializar ou anunciar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho a Cláusula Segunda deste Contrato, incluindo medicamentos, bebidas alcoólicas e tabaco, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades estranhas ao objeto da LOCAÇÃO da área referida;

5.6 manter os espaços físicos da cantina, móveis, utensílios e equipamentos (pratos, talheres, copos, mesas, cadeiras, panelas, pias, armários etc.), assim como as dependências em **perfeitas condições de uso, conservação e higiene**, devendo os mesmos serem mantidos desratizados e desinsetizados, com os encanamentos de água e de esgoto desentupidos, sem exalar odores desagradáveis, sob suas expensas;

5.7 fornecer e manter uniformes com logotipo da empresa (calça, toca, jaleco, calçado fechado e antiderrapante) na cor branca para os funcionários diretamente envolvidos na produção de alimentos e em cor clara para os demais funcionários, bem como orientá-los sobre as normas e perfeitas condições de higiene pessoal, determinando aos mesmos que se apresentem no local de serviço com cabelos asseados e bem aparados ou presos, unhas limpas e cortadas, barba raspada, vestuário adequado, e, ainda, que primem pela higiene e urbanidade no trato com as pessoas;

5.8 responsabilizar-se pelos danos, de qualquer natureza, que venham a ocorrer com seus funcionários ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou omissão, dolosa ou culposa, de seu preposto ou de quem em seu nome agir;

5.9 contratar para a execução dos serviços funcionários devidamente registrados, devendo ser encaminhada relação dos mesmos à comissão de fiscalização do Contrato, e conseqüentemente as alterações que venham a ocorrer posteriormente;

5.10 responsabilizar-se pelas obrigações trabalhistas, fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários, e encaminhar mensalmente à comissão de fiscalização a documentação comprobatória de quitação dos encargos trabalhistas e previdenciários;

5.11 adotar medidas que disciplinem os funcionários em relação ao uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras, ebulidores, aquecedores elétricos de água, e outros, evitando assim os desperdícios, bem como orientá-los para que observem rigorosamente as normas de segurança no que se refere às instalações e utilização de equipamentos elétrico-eletrônicos, no manuseio e armazenagem de gás liquefeito do petróleo (GLP), produtos químicos, inflamáveis e/ou explosivos, venenos para ratos e/ou insetos etc.;

5.12 apresentar, em local visível aos consumidores, tabela dos produtos ofertados e seus respectivos preços.

- 5.12.1** o LOCATÁRIO poderá ofertar outras refeições, lanches e bebidas, desde que tenha prévia e expressa autorização por parte da Administração do Câmpus Sapucaia do Sul, a qual irá verificar se os preços propostos estão compatíveis com os praticados no mercado, mediante pesquisa de preços;
- 5.12.2** o LOCATÁRIO poderá solicitar o reajuste da cesta de produtos, após decorrido o interregno mínimo de 1 (um) ano após a assinatura do contrato, tomando-se por base a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA;
- 5.12.3** o LOCATÁRIO poderá solicitar, mediante apresentação de documentação e de planilhas de composição de preços, a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro, sendo que à Administração procederá a análise do pleito, bem como poderá determinar diligências, para a devida comprovação da alteração dos custos dos produtos, em observância à alínea “d”, inciso II, Art. 65, da Lei 8.666/93;
- 5.13** poderá ser solicitado após assinatura de contrato, acréscimo de produtos a serem comercializados, inclusive lanches e refeições, com os preços a serem praticados, sendo que será avaliado e aprovado através de pesquisa de preços avaliando se estão de acordo com os praticados no mercado;
- 5.14** manter o perfeito funcionamento da cantina no horário das **07h às 22h**, em dias de expediente didático e/ou administrativo.
- 5.14.1** nos períodos de dias não-letivos e com regime de trabalho em turno único, conforme Instrução de Serviço emitida pela Reitoria do IFSul, o valor mensal da Concessão será proporcional somente aos dias em que a Instituição tiver aulas;
- 5.15** providenciar o funcionamento da cantina, quando formalmente solicitado pela Direção do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, em dias nos quais não houver expediente didático e/ou administrativo, em sábados, domingos ou feriados, ou em horários diversos dos acima estabelecidos, sempre que algum evento ou situação extraordinária assim o exigir;
- 5.16** informar ao Departamento de Administração e de Planejamento – DEAP a forma de apresentação perante a comunidade, dos preços dos produtos comercializados;
- 5.17** não ostentar nem permitir que sejam afixados, colocados, comercializados ou apregoados, nas dependências da cantina propaganda ou menção a tendências e/ou preferências políticas, filosóficas, religiosas, ideológicas, clubísticas, etc.;
- 5.18** se o LOCATÁRIO desejar instalar sistema de som mecânico ou aparelho de televisão na cantina, o volume deste deverá ser controlado de forma a não perturbar as atividades administrativas e pedagógicas do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul;
- 5.19** cumprir as normas federais, estaduais e municipais de higiene e sanitária sobre armazenamento, manutenção e fornecimento de alimentos, bebidas, etc;
- 5.20** cumprir as normas da lei nº 13.027 de 16 de agosto de 2008 que dispõe sobre a comercialização de lanches e de bebidas em escolas no âmbito do estado do Rio Grande do Sul;
- 5.21** cumprir as normas estabelecidas pelo Núcleo de Gestão Ambiental Integrada – NUGAI referente a Plano de Gestão de Resíduos, quando este for implantado no Câmpus Sapucaia do Sul.

CLÁUSULA SEXTA – DAS RESPONSABILIDADES DO LOCATÁRIO

São de exclusiva responsabilidade do LOCATÁRIO:

6.1 arcar com eventuais prejuízos causados ao IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus sócios, empregados e/ou preposto, na execução dos serviços referentes a locação, de acordo com o disposto neste instrumento contratual, bem como, no Edital e Termo de Referência do Processo Licitatório;

6.2 cumprir e fazer cumprir, por seus empregados, sócios ou preposto, as leis, regulamentos e posturas compatíveis com a atividade, bem como todas e quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria, direta ou indiretamente, objeto da presente licitação, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas conseqüências de qualquer transgressão sua ou de seu preposto e/ou empregados;

6.3 serão de inteira responsabilidade do LOCATÁRIO, as despesas diretas ou indiretas tais como insumos, matérias-primas, salários, transportes, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações trabalhistas, cíveis e quaisquer outras que forem devidas aos empregados do LOCATÁRIO no desempenho dos serviços oriundos desta LOCAÇÃO, ficando ainda o IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos, já que este contrato tem como objeto a LOCAÇÃO do espaço de uso;

6.4 responder criminal, civil e/ou administrativamente pela inobservância ou transgressões da legislação em vigor em atos e/ou fatos praticados em decorrência do Contrato;

6.5 manter, durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação exigidas no Edital, especificamente a habilitação parcial e cadastramento perante o SICAF.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PROIBIÇÕES AO LOCATÁRIO

É vedado ao LOCATÁRIO, sob pena de rescisão de contrato:

7.1 comercializar gêneros e/ou serviços diversos daqueles identificados como objeto do Contrato;

7.2 promover a venda de rifas, "ações-entre-amigos", adesões a "livros-de-ouro", abaixo-assinados, jogos de azar, loterias instantâneas, apostas, etc.;

7.3 ostentar e/ou permitir que sejam afixados, colocados, comercializados ou apregoados, nas dependências internas e exteriores da cantina propaganda ou menção a tendências e/ou preferências políticas, filosóficas, religiosas, ideológicas, clubísticas etc.;

7.4 o trabalho de servidores ativos ou inativos do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, mesmo que gratuitamente;

7.5 a subcontratação total ou parcial da cantina.

CLÁUSULA OITAVA - NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA

Em relação às normas de higiene sanitária, o LOCATÁRIO deve:

8.1 seguir todos os procedimentos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica das refeições rápidas e dos alimentos;

8.2 manter efetivo controle em todos os procedimentos, bem como receber somente gêneros cuja rotulagem, embalagem, transporte, produção, armazenamento, dentre outros, estejam de acordo com a Resolução – RDC n.º 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º 1.428 de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde;

8.3 manter permanentemente na cantina a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização, sempre que solicitados;

8.4 fornecer os lanches de acordo com o estabelecido no Contrato, seguindo rigorosamente as normas de nutrição e higiene;

8.5 utilizar no preparo e na distribuição alimentar:

a) utensílios de aço inox ou de altileno;

b) potes, copos e canudinhos descartáveis, no caso de copos de uso permanentes estes devem ser de vidros incolores e esterilizados com água quente, e no caso de pratos com material de porcelana devidamente esterilizados como os copos.

c) xícaras para servir o café, e outras bebidas quentes, esterilizadas em equipamento próprio, ou servidas através de copos térmicos descartáveis.

d) guardanapos e palitos;

e) talheres para mesa de aço inox, linha especial, tamanho grande;

f) espátulas plásticas descartáveis para misturar nos líquidos, açúcares, adoçantes e outros;

g) pratos de porcelana branca ou de qualidade superior, de 27 cm de diâmetro, peso único e bandejas lisas.

8.6 manter na cantina um formulário com controle diário das temperaturas dos equipamentos, tais como: geladeiras, freezers, estufas, etc., sendo necessário para essa atividade utilizar termômetro;

8.7 apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

a) prazo de validade;

b) temperatura de acordo com o gênero;

c) disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;

d) monitoramento de temperaturas para a manutenção do produto em estoque;

e) recusa dos alimentos que estejam com o prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

8.8 garantir a qualidade e a boa aceitação das refeições e lanches, conforme especificado abaixo:

- a) adquirir gêneros alimentícios e demais produtos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes;
- b) utilizar somente gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro dos padrões de higiene, contendo em seu rótulo o nome do fornecedor, origem, data de fabricação/produção e o prazo de validade;
- c) servir sucos de frutas naturais somente preparados na hora, ou de polpa;
- d) adquirir gêneros alimentícios selecionados de acordo com o rendimento e aceitação final;
- e) manter e receber somente alimentos acondicionados em embalagens apropriadas, armazenando-os adequadamente.

8.9 desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos preparados, que ficaram expostos durante a distribuição das refeições, em local próprio e designado pela Administração;

8.10 apresentar formulário para avaliação das toxinfecções alimentares e cálculo de índice de ataque para cada alimento específico, de acordo com a Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993 do Ministério da Saúde, em caso de surto de toxinfecção;

8.11 arcar com os prejuízos sofridos pelo IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul ou pelos usuários da cantina, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados em mais de 3% (três por cento) dos usuários que tenham se alimentado da mesma refeição/lanche;

8.12 proibir o fumo e utilização de produtos alcoólicos, quaisquer que sejam suas formas, nas dependências da cantina;

8.13 proibir o trânsito de pessoas estranhas nas áreas de produção e corredores de acesso;

8.14 toda pessoa que não pertencer ao setor de produção, seja funcionário de outras áreas da empresa, fornecedor ou visitante, deverá se ajustar às normas, usando adequadamente o jaleco e proteção total dos cabelos;

8.15 proibir a permanência de funcionários na área de produção com qualquer doença infectocontagiosa, cortes, queimaduras, erupções da pele, diarreia, etc.;

8.15.1 providenciar o imediato afastamento dos serviços de manipulação de alimentos, funcionários com curativos e/ou bandagens;

8.16 proibir o trânsito de animais nas áreas de atendimento, produção e corredores de acesso;

8.17 o(a) **funcionário(a) do caixa:**

- a) deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente, na cor clara;
- b) não poderá preparar nem servir alimentos;
- c) não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente;
- d) não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- e) deverá prestar atendimento com cordialidade, educação e presteza;

8.18 permitir a realização de análises microbiológicas e físico-químicas de água, gêneros, alimentos, equipamentos, utensílios, superfícies de trabalho e mãos dos manipuladores, que se dará da seguinte maneira:

a) os serviços serão contatados e solicitados pelo próprio IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, junto às empresas comprovadamente qualificadas, a fim de manter, permanentemente, controle das condições higiênico-sanitárias em que se desenvolvem as atividades de rotina;

b) as análises microbiológicas e físico-químicas serão solicitadas a qualquer momento, pela área de Nutrição com aprovação do Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, diretamente à empresa responsável pela realização das análises, a qual será escolhida de acordo com a Lei 8.666/93;

c) o IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul não estará obrigado a agendar as datas da realização das análises com o LOCATÁRIO que não poderá negar o acesso dos técnicos no estabelecimento;

d) o LOCATÁRIO será a responsável pelo ressarcimento do ônus advindo da realização das análises, desde que comprovada à inadequação das condições higiênico-sanitárias, através de laudos de resultados fornecidos pela empresa que realizou as análises.

e) a periodicidade da realização das análises será anual ou em período menor, a critério da área de Nutrição com aprovação do Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul;

f) o resultado das análises microbiológicas e físico-químicas serão entregues pela empresa responsável pela realização das mesmas, diretamente ao Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, que dará ciência do resultado ao LOCATÁRIO;

g) o ressarcimento a que se refere a letra “d” deste item, deverá ser realizado até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do laudo, através de guia de recolhimento da União – GRU devendo esta ser gerada pelo LOCATÁRIO.

8.19 promover, às suas custas, exames médicos pré-admissionais e periódicos (**anual**), dos empregados envolvidos nos trabalhos, devendo a comprovação da realização dos mesmos serem entregues à comissão de fiscalização do Contrato, para comprovação por parte deste, do cumprimento das exigências.

CLÁUSULA NONA - LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Quanto à limpeza e higienização, o LOCATÁRIO deve:

9.1 manter todas as áreas de ocupação externas e internas como: pisos, mesas, cadeiras, vidros/esquadrias, luminárias, balcões de distribuição, equipamentos, utensílios, vasilhames e banheiros da cantina em perfeitas condições de limpeza e higienização eficientes e adequadas, sendo obrigatório preservar os mesmos, removendo restos de alimentos em recipientes próprios. Para tanto, deverá atender às seguintes especificações mínimas de serviços:

a) limpeza e conservação diária:

a.1) varrição de áreas de ocupação externas e internas, como: depósito, corredores, área de atendimento aos cliente e área adjacente;

a.2) lavagem de pisos das áreas de ocupação, utensílios e equipamentos;

a.3) limpeza constante da área de atendimento aos clientes e da área adjacente, mesas e cadeiras, para que estes permaneçam livres de resíduos de alimentos;

a.4) limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

a.5) remoção frequente e diária, acondicionamento apropriado de todo lixo da cozinha, realizando a coleta seletiva conforme solicitada pela Administração do IFSul – Câmpus Sapucaia do Sul;

a.6) limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo.

b) limpeza semanal – faxina geral:

b.1) lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas, coifas, câmaras, freezers, equipamentos etc., que deverá ser realizada em data não utilizada para atendimento.

c) limpeza quinzenal:

c.1) do sistema de exaustão e ventiladores;

c.2) do sistema de caixa de gordura da cozinha;

d) limpeza semestral:

d.1) a limpeza completa do sistema de exaustão, inclusive tubulação, deverá ocorrer no mínimo de 6 em 6 meses, por empresa especializada

e) caso se faça necessário, por identificação do LOCATÁRIO ou da Administração do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, deverão ser realizados outros serviços para garantir a perfeita higienização.

9.2 proibir que se varram a seco as áreas de produção e processamento.

9.3 fornecer, por sua conta, todo o material necessário à limpeza e higienização dos utensílios, dos locais onde serão executados os serviços e dos sanitários destinados ao uso de seus empregados;

9.4 utilizar produtos e materiais para obter limpeza e higienização adequadas, quais sejam: detergente concentrado neutro, desincrustante para gorduras carbonizadas, detergentes, hipoclorito de sódio para desinfecção de bancadas, equipamentos e utensílios, sanitizante para mãos, sanitizante clorado para hortaliças e frutas, água sanitária, sapólio, toalha de papel interfolhas branca, baldes, pás, rodos, vassouras, panos de cozinha, panos de chão, flanelas, palhas de aço, desentupidores, cestas, sabão em pó, álcool 70%, sacos para lixo e outros que se fizerem necessários;

9.5 adquirir os produtos de limpeza e higienização de fornecedores idôneos, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde, conforme Portaria n.º 1.428, de 26/11/93 e RDC 216 de 15/09/04, ambas do Ministério da Saúde;

9.6 Adquirir produtos de limpeza e higienização de primeira qualidade e biodegradáveis.

9.7 Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos da cantina, de acordo com a legislação vigente:

- a)** instruir os funcionários acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com o estabelecido pela Coordenação de Manutenção Geral – COMAG e as normas estabelecidas pela Comissão da Coleta Seletiva Solidária;
- b)** os resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos deverão ser controlados pelo LOCATÁRIO, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

9.8 Evitar o uso de esponja e/ou palha de aço, sendo recomendado o uso de esponjas de fibras;

CLÁUSULA DÉCIMA - QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

10.1 Manter um programa de desinsetização e desratização periódica, com no mínimo a frequência semestral ou de acordo com a necessidade local, contratando empresa especializada sob suas expensas e informando através de documentos ao Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul sempre que realizado;

10.2 Responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos clientes;

10.3 Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:

- a)** que apresente alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;
- b)** que comprove o registro em um dos Conselhos Regionais: Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura (CREA), Conselho Regional de Biologia (CRBio), Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV), Conselho Regional de Farmácia (CRF), Conselho Regional de Química (CRQ);
- c)** que apresente informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local;
- d)** que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), de acordo com a legislação em vigor.
- e)** as comprovações referentes as letras a, b, c e d deste subitem, deverão compor a documentação exigida no subitem **10.1**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - INSTALAÇÕES FÍSICAS E SEUS ÔNUS

Compete ao LOCATÁRIO:

11.1 arcar com as despesas referentes ao consumo de gás, água e energia elétrica;

11.2 qualquer alteração, modificação, acréscimo, redução ou reforma da cantina somente poderão ser realizadas mediante solicitação acompanhada de elaboração de projetos

técnicos, devidamente analisados pelas áreas técnicas do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, através do Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP e autorizadas por este. As despesas com tais obras e/ou serviços correrão por conta e responsabilidade do LOCATÁRIO, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção. Toda e qualquer obra na cantina, mesmo a título de benfeitorias, e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis, necessárias) serão incorporadas ao patrimônio do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul. Entretanto, se o IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul entender conveniente, as benfeitorias eventualmente realizadas deverão ser desfeitas antes da entrega da área disponibilizada, mesmo que autorizadas pelo Departamento de Administração e de Planejamento- DEAP do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, devendo, assim, a área disponibilizada para a cantina ser devolvida pelo LOCATÁRIO nas mesmas condições em que foi entregue;

11.3 responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétrica, hidráulica e gás se houver) da cantina, devendo, mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, obrigando-se para isso:

- a)** manter os equipamentos acoplados aos pontos atualmente existentes na cantina;
- b)** comunicar por escrito ao Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul qualquer dano ou avaria as instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;
- c)** providenciar, imediatamente, mediante autorização da Coordenação de Manutenção Geral através do Departamento de Administração e de Planejamento, o reparo das instalações, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou preposto, no desempenho de suas tarefas.

11.4 toda manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito da cantina, será de responsabilidade e ônus do LOCATÁRIO, mediante autorização do Departamento de Administração e de Planejamento – DEAP, baseado em laudo da Coordenação de Manutenção Geral – COMAG.

11.5 apresentar a relação dos equipamentos que serão utilizados na cantina, com discriminação de potências:

11.5.1 esta verificação tem o objetivo de evitar danos nas instalações elétricas da área concedida ou no quadro disjuntor do prédio.

11.6 acréscimos de equipamentos deverão ser informados, ao Departamento de Administração e de Planejamento – DEAP, para autorização após análise e emissão de laudo pela Coordenação de Manutenção da Geral – COMAG.

11.7 providenciar junto aos órgãos competentes as licenças necessárias para o funcionamento das atividades, objeto do presente instrumento Contratual, além de recolher todos os impostos, taxas, contribuições e demais tributos que vierem a incidir sobre o imóvel, em decorrência das atividades, realizadas durante toda a vigência do Contrato.

11.8 entregar ao final do contrato a área a que se refere o objeto deste instrumento contratual nas mesmas condições recebidas no início do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - BENS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O LOCATÁRIO deverá:

12.1 prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios (mesas, fogões, fornos, balcões, estufas, balcão para bufês, refrigeradores, pegadores, pinças, facas diversas, espátulas, abridor de latas, coador para máquina de café, caixas monoblocos brancas, caixas vazadas brancas, lixeiras com tampas acionadas por pedal ou sensor com capacidade para 100 litros, recipientes plásticos com tampa para acondicionamento dos gêneros alimentícios, bem como as garrafas de café e chá, talheres e outros);

12.2 responsabilizar-se para que os materiais e utensílios utilizados, sejam resistentes e de qualidade comprovada, podendo a comissão de fiscalização do Contrato recusar aqueles que não se adequem às especificações, não sendo permitido o uso de utensílios e de vasilhames com cabo em madeira;

12.3 manter os utensílios em quantidades compatíveis com a demanda, de forma a proporcionar um bom atendimento, sendo expressamente vedada a reutilização de qualquer produto descartável, como potes, copos, espátulas, etc.;

12.4 fornecer lixeiras com tampa móvel, acionada por pedal ou sensor, com capacidade para 100 litros, com sacos plásticos no interior, para toda área da cantina, de acordo com as normas de coleta seletiva;

12.5 identificar todos os equipamentos e mobiliário de propriedade do LOCATÁRIO, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul;

12.5.1 os equipamentos e mobiliários do LOCATÁRIO deverão ficar restritos à área total útil da Cantina.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - VISTORIAS

13.1 Na entrega da chave da área a ser locada será entregue ao LOCATÁRIO um laudo de vistoria realizado pela Coordenação de Manutenção Geral - COMAG.

13.2 O LOCATÁRIO não concordando com o laudo referente ao item 13.1, terá o prazo de 24 horas para a entrega, junto ao Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP de um laudo de contra vistoria que será analisado pela Coordenadoria de Manutenção Geral - COMAG.

13.3 O IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul entregará ao LOCATÁRIO, ao final do Contrato, Termo de Recebimento do Imóvel, mediante recibo, após realização de vistoria, desde que constatado que o imóvel esteja limpo, desimpedido, com todos os débitos pagos e que esteja nas mesmas condições em que foi entregue ao LOCATÁRIO no início do contrato conforme laudo de vistoria e contra vistoria. Se for o caso, o IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul receberá o imóvel, consignando no Termo de Recebimento as irregularidades constatadas. A simples entrega das chaves ao LOCADOR, em juízo ou fora dele, não importará no fim das obrigações do LOCATÁRIO.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - OFERTA MÍNIMA DE PRODUTOS

A oferta mínima de produtos será a constante na Cláusula Segunda deste instrumento Contratual e anexo II do Termo de Referência.

14.1 A Direção Geral através do Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul poderá solicitar ao LOCATÁRIO a comercialização de outros produtos;

14.2 Vindo o LOCATÁRIO aceitar a solicitação referente ao item **14.1**, deverá encaminhar ao Departamento de Administração e de Planejamento – DEAP, o valor do produto a ser comercializado, devidamente acompanhada da planilha de custos, para encaminhamento a área de Gestão de Contratos que fará a análise referente ao preço de mercado, podendo ser aprovado ou não;

14.3 A relação de produtos a serem comercializados devem ser afixados em local visível;

14.4 O LOCATÁRIO deve adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, com prazos de validade evidentes, não sendo permitida a utilização de enlatados com as embalagens amassadas, danificadas ou estufadas, obedecendo ao seguinte:

- a)** as carnes devem conter, obrigatoriamente, o carimbo do SIF - Serviço de Inspeção Federal ou DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- b)** no caso de utilização de carne moída, a mesma deverá ser do tipo de 1ª (primeira);
- c)** A disponibilização de condimentos do tipo: sal, açúcar adoçante, mostarda, catchup e maionese deverão ser em embalagens individuais e descartáveis, e dentro da validade;
- d)** utilizar ovos tipo extra;
- e)** utilizar leite tipo A ou B, quando for o caso;
- f)** utilizar café em pó, sem glúten, com certificado de pureza ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café;
- h)** Disponibilizar azeite de oliva do tipo extra-virgem no buffet para tempero da salada

14.5 Os lanches serão cobrados diretamente dos usuários. Os palitos, os guardanapos, e os condimentos referidos no item 14.4 letra “c”, não serão cobrados;

14.6 A fiscalização do contrato será exercida por uma comissão, de no mínimo **3 (três) servidores** do IFSul – Câmpus Sapucaia do Sul, nomeados, em portaria para fiscalização do contrato referente a LOCAÇÃO, a qual competirá o acompanhamento, fiscalização e aferição sobre os serviços objeto da LOCAÇÃO, que, dentre outras atribuições, terá poderes para estabelecer os controles necessários sobre os seguintes itens relativos aos alimentos/cardápio:

- a)** aprovar a relação de produtos, desde que autorizado pelo IFSul – Câmpus Sapucaia do Sul, a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade;
- b)** acompanhar a elaboração dos alimentos, exigindo do LOCATÁRIO a correção na execução dos serviços, com base nos preceitos de qualidade, presteza e higiene;
- c)** fiscalizar a distribuição dos alimentos e lanches, visando o atendimento de todos os usuários com correção, satisfação e cortesia;
- d)** impugnar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo dos lanches, quando de qualidade inferior ou em mau estado, bem como controlar a qualidade dos alimentos e lanches;

e) verificar a assepsia dos equipamentos, dos utensílios e vasilhames, bem como a higiene das instalações, salões de distribuição, cozinha, dispensa de produtos, banheiro, etc.;

f) solicitar, quando julgar necessária, conforme Cláusula Oitava item 8.18 deste Instrumento Contratual, a elaboração de laudos de análises bromatológicas, microbiológicas e físico-químicas dos produtos, dos gêneros e dos manipuladores, podendo rejeitar os produtos utilizados pelo LOCATÁRIO;

g) solicitar, após recebimento do laudo e quando lhe convier, conforme Cláusula Oitava item 8.18 deste Instrumento Contratual, nova análise bromatológica, microbiológica e físico-química em laboratório de sua escolha, a fim de comprovar a qualidade dos produtos, dos gêneros e dos manipuladores utilizados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – EQUIPE DE TRABALHO

15.1 A equipe de trabalho que irá compor a cantina será por conta e responsabilidade do LOCATÁRIO, e o seu quantitativo, deverá suprir a necessidade para executar o atendimento dentro do horário de funcionamento da instituição e com o devido padrão de qualidade, adequadamente trajado para o desempenho de suas funções.

15.1.1 o LOCATÁRIO deverá providenciar o reforço no quantitativo de atendentes nos horários dos intervalos de aula;

15.2 Os funcionários deverão usar sempre o uniforme conforme Cláusula Quinta item 5.7 na cor branca para os funcionários diretamente envolvidos na produção dos alimentos e em cor clara para os demais funcionários, devendo todos estar devidamente identificados com crachá da empresa;

15.3 não é permitido aos funcionários o uso de tamancos, sandálias, chinelos ou calçados de tecido;

15.4 todos os funcionários que atuarem na cantina, deverão estar legalmente contratados pela empresa, com carteira de trabalho devidamente assinada ou outro documento de vínculo, na forma da lei vigente, e ter sido aprovado em exame médico adicional;

15.4.1 a relação dos funcionários, com nome, RG e CPF, deverá ser encaminhado ao Departamento de Administração e de Planejamento – DEAP para liberação de acesso nas dependências do IFSul – Câmpus Sapucaia do Sul.

15.5 a **fiscalização** do contrato exercida por servidor do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul sobre os serviços objeto da LOCAÇÃO, terá poderes para estabelecer os controles necessários sobre os seguintes itens relativos aos funcionários do LOCATÁRIO:

a) solicitar a apresentação dos exames periódicos e adicionais, dos empregados do LOCATÁRIO, que deverão ser renovados anualmente. Se tais exames demonstrarem que algum funcionário não está apto física e/ou mentalmente para o exercício de suas funções, no fornecimento de alimentos, deverá a empresa suspender suas atividades imediatamente, temporariamente ou permanentemente conforme o caso. Poderá, ainda, exigir, sempre que julgar necessário, outros exames de saúde para comprovar a aptidão física e/ou mental para o exercício da função;

b) solicitar o imediato afastamento ou substituição de qualquer empregado do LOCATÁRIO, inclusive dos que embaraçarem ou dificultarem sua ação, fiscalização, ou cuja permanência seja considerada inconveniente;

c) solicitar a comprovação de vínculo de trabalho, na forma da lei, e os exames médicos de acordo com a legislação em vigor, bem como o uso obrigatório do uniforme estabelecido para o serviço, para comprovar o exigido nos itens 5.7, 5.9, 5.10, 6.3 e 15.4;

d) solicitar a alteração do número mínimo de funcionários, em função do volume de serviço, sem que haja alteração do preço dos serviços.

15.6 o LOCATÁRIO deverá informar o nome, endereço e telefone do responsável pelo objeto desta licitação no prazo de 05 (cinco) dias após recebimento do empenho, sendo este o responsável pelo gerenciamento do contrato;

15.7 Toda e qualquer alteração no seu quadro de funcionários deverá ser comunicada imediatamente ao Departamento de Administração e de Planejamento – DEAP, nos casos de rescisão ou contratação, visando que a Instituição possa ter atualizada a relação de pessoas que irão circular nas dependências do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - NORMAS DE SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO

Compete ao LOCATÁRIO:

16.1 cumprir rigorosamente, na área de Medicina e Segurança do Trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/77; Portaria n.º 3.214 de 08/06/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 06/07/88 e suas NR's – Normas Regulamentadoras, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;

16.2 recolher regularmente os encargos trabalhistas e previdenciários de seus empregados.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO PREÇO MENSAL DA CONCESSÃO

O valor mensal do presente Contrato é de **R\$ XXX,XX (...)**, reajustável na forma estipulada pelo presente Contrato, correspondendo a um valor anual de **R\$ X.XXX,XX (...)**, sendo pago pelo LOCATÁRIO na forma disposta na Cláusula Décima Nona.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA GARANTIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

18.1 O LOCATÁRIO prestará garantia no valor de **R\$ XXX,XX (...)**, correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor do Contrato, em uma das modalidades previstas no Art. 56, § 1o, da Lei 8.666/93, com validade de 90 (noventa) dias além da vigência do contrato.

18.2 A garantia contratual deverá ser apresentada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura do Contrato e renovada a cada prorrogação.

18.3 A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

- b) prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- d) obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

18.4 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nos itens da Subcláusula Terceira.

18.5 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,1% (um décimo por cento) do valor do contrato por dia de atraso, limitado ao máximo de 3% (dois por cento).

18.6 O atraso superior a 30 (trinta) dias na apresentação da garantia autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666/93.

18.7 A garantia prestada pelo LOCATÁRIO só será liberada ou restituída após 90 (noventa) dias do término da vigência do instrumento contratual.

18.8 O LOCADOR fica autorizado a utilizar a garantia para satisfazer qualquer obrigação resultante ou decorrente de ações ou omissões da LOCATÁRIA.

18.9 A autorização contida no item anterior é extensiva aos casos de multas aplicadas, após esgotado o prazo recursal.

18.10 O LOCATÁRIO se obriga a repor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pelo LOCADOR.

18.11 A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa do LOCATÁRIO, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

18.12 A garantia será restituída, automaticamente, ou por solicitação, somente após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados ao LOCADOR.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO PAGAMENTO E DOS REAJUSTES

Os pagamentos deverão ser feitos mensalmente ao IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, pelo LOCATÁRIO, até o dia 5 (cinco) do mês subsequente àquele a que se referir, exceto os meses outubro, novembro e dezembro que, por razões de encerramento contábil, o Departamento de Administração e de Planejamento – DEAP poderá solicitar que sejam recolhidos antecipadamente considerando os prazos de empenho estabelecidos pelo Governo Federal, em Guia de Recolhimento Único- GRU emitida pelo próprio LOCATÁRIO, a ser recolhida em conta-corrente específica no Banco do Brasil S/A, e encaminhada cópia desta para o Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul em um prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após a emissão.

19.1 Será utilizado o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M), publicado pela Fundação Getúlio Vargas, ainda que proporcionalmente, para a correção monetária dos valores, em caso de inadimplência pelo LOCATÁRIO, independentemente da multa administrativa de 10% (dez por cento) e demais penalidades aplicáveis, dispostas no instrumento contratual.

19.2 Além do pagamento do valor da locação, previsto na Cláusula Décima Sétima, o LOCATÁRIO arcará mensalmente com os custos de **energia elétrica e água**, da seguinte forma:

19.2.1 Os custos com o consumo de energia elétrica serão apurados multiplicando o quantitativo de KW/h pelo valor cobrado pela CONCESSIONÁRIA de energia elétrica, de acordo com os constantes das respectivas faturas.

19.2.2 Caso não seja possível a instalação de medidor de consumo de energia elétrica independente, a CONCEDENTE fará levantamento dos equipamentos instalados e consumo médio mensal total, para que a parcela de consumo da CONCESSIONÁRIA seja ressarcida à CONCEDENTE, calculado sobre o valor do KW/h cobrado a CONCEDENTE pela CONCESSIONÁRIA de energia elétrica.

19.2.3 O consumo de água e esgoto será apurado multiplicando o consumo verificado pelo respectivo medidor, a ser providenciado pela CONCESSIONÁRIA. A leitura do medidor será realizada mensalmente pela CONCEDENTE até o 5º dia útil do mês.

19.3 O valor contratado para a contraprestação da LOCAÇÃO da área destinada, a título oneroso, objeto deste Instrumento Contratual, somente poderá ser **reajustado** anualmente, ou seja, após 12 (doze) meses do início de sua vigência, utilizando-se como índice de correção a variação do IGP-M da Fundação Getúlio Vargas ocorrida no período, tomando-se por base o valor inicial do Contrato.

19.4 Nos dias não-letivos e com regime de trabalho em turno único, conforme Instrução de Serviço emitida pela Reitoria do IFSul, o valor mensal da Concessão será proporcional somente aos dias em que a Instituição tiver aulas. O atendimento nestes períodos deverá, no mínimo, acompanhar o expediente administrativo. A concessionária, a critério do seu interesse, poderá solicitar juntamente à Administração do IFSUL – Campus Sapucaia do Sul, o oferecimento de Buffet reduzido, ou apenas pratos prontos (Ao menos duas variedades de pratos). A forma deste ajuste deverá ser definida com a fiscalização do contrato e a Administração deverá estar de acordo.

19.5 Do valor ajustado para pagamento mensal do valor da LOCAÇÃO, poderão ser incluídos, de pleno direito, pelo LOCADOR:

- a) multas impostas pelo IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul previstas no Contrato;
- b) as multas, indenizações ou despesas impostas ao IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, por autoridade competente, em decorrência do descumprimento, pelo LOCATÁRIO, de leis ou regulamentos referentes às atividades desenvolvidas;
- c) diferenças de pagamentos indevidamente feitos a menor, em data(s) anterior(es).

19.6 o LOCATÁRIO poderá solicitar o **reajuste** da cesta de produtos, após decorrido o interregno mínimo de 1 (um) ano após a assinatura do contrato, tomando-se por base a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA;

19.7 o LOCATÁRIO poderá solicitar, mediante apresentação de documentação e de planilhas de composição de preços, a **recomposição do equilíbrio econômico-financeiro**, sendo que à Administração procederá a análise do pleito, bem como poderá determinar diligências, para a devida comprovação da alteração dos custos dos produtos, em observância à alínea “d”, inciso II, Art. 65, da Lei 8.666/93;

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento de acordo com o art. 77, da Lei n.º 8.666/93.

20.1 No caso do inciso II, do art. 79, do estatuto mencionado, deverá haver manifestação, por escrito, da parte interessada, com antecedência de 30 (trinta) dias, para análise e aprovação.

20.2 Se o LOCATÁRIO deixar de atender às exigências técnicas e/ou operacionais constantes no Edital, Termo de Referência e no Contrato, o IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul rescindir o contrato de pleno direito, sem que caiba qualquer tipo de indenização ou remuneração para o LOCATÁRIO por serviço não realizado, sem prejuízo de outras cominações aplicáveis.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

O LOCATÁRIO, em decorrência de atraso e/ou inexecução total ou parcial do presente Contrato, ficará sujeita às penalidades a seguir dispostas:

I) O atraso injustificado no pagamento mensal da contraprestação à concessão onerosa objeto deste Contrato sujeitará o LOCATÁRIO à multa de mora, conforme art. 86, da Lei n.º 8.666/93, correspondente a 10% (dez por cento) do valor mensal fixado para contraprestação da concessão a título oneroso, por atraso no pagamento, independentemente da correção monetária e aplicação das demais penalidades cabíveis.

II) Pela inexecução total ou parcial do presente Contrato, e pelo descumprimento das obrigações previstas no Termo de Referência e no Contrato, garantida prévia e ampla defesa, serão aplicadas, conforme a gradação da falta, as seguintes sanções:

a) advertência escrita e/ou multa administrativa, preconizada pelo art. 87, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, do valor total do Contrato, conforme tabela:

Item	Ocorrência	Sanção	Sanção por reincidência
01	Atraso no atendimento das solicitações da Administração, <i>por ocorrência</i> .	Advertência	1%
02	Não cumprimento do horário de funcionamento preestabelecido no Edital, <i>no dia</i> .	Advertência	1%
03	Não utilização de Uniformes, ou utilizar uniforme mal limpo, <i>no dia</i> .	Advertência	1%
04	Ocorrência de sujeira no chão do ambiente da cantina e do ambiente adjacente, <i>no dia</i> .	Advertência	1%
05	Não dar destino correto aos seus resíduos, tais como óleo utilizado na cozinha, e resíduos destinados a coleta seletiva solidária, <i>na semana</i> .	Advertência	1%
06	Não manter a manutenção das instalações concedidas ao uso da Cantina, bem como não fazer	Advertência	1%

	a devida limpeza da caixa de gordura de uso da Cantina, <i>no mês.</i>		
07	Não utilização de equipamentos de segurança e EPI's, <i>no dia.</i>	Advertência	1%
08	Lixeiras não devidamente esvaziadas, com transbordamento de detritos para fora da mesma, <i>no dia.</i>	0,1%	0,5%
09	Ocorrência de sujeira nas mesas dispostas no ambiente da cantina e no ambiente adjacente, <i>no dia.</i>	0,5%	1%
10	Constatação de que a mesma pessoa que esteja manuseado dinheiro também esteja manuseando os alimentos, <i>no dia.</i>	0,5%	1%
11	Ocorrência de cabelos, pelos ou insetos nos alimentos servidos ao público, <i>por ocorrência.</i>	1%	2%
12	Majoração dos preços, sem a devida avaliação e expressa aprovação por parte da Administração Câmpus Passo Fundo, <i>por ocorrência.</i>	1%	2%
13	Oferecer produtos fora da validade, <i>por ocorrência.</i>	1%	2%
14	Não armazenar corretamente os alimentos, <i>por ocorrência.</i>	1%	2%
15	Permitir o trabalho de funcionários, sem o devido registro do contrato de trabalho e anotação na CTPS, <i>no dia.</i>	1%	2%
16	Não apresentação da Licença de Saúde, Alvará dos Bombeiros e Alvará da Prefeitura, <i>quando o LOCATÁRIO der causa.</i>	1%	2%

b) suspensão de participação em licitações e impedimento de contratar com o IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul pelo prazo de 02 (dois) anos;

c) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Federal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade.

21.1 Ficam assegurados ao LOCADOR, em caso de inexecução total ou parcial do presente Contrato, todos seus direitos, inclusive quanto à aplicação das penalidades expressas nesta Cláusula.

21.2 A multa definida no item "I" desta Cláusula, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia prestada pelo LOCATÁRIO.

21.3 Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o LOCATÁRIO pela sua diferença, a qual será acrescida no valor mensal fixado para contraprestação da concessão a título oneroso ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

21.4 O LOCATÁRIO não incorrerá na multa referida no item "I" desta Cláusula, na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, oportuna e devidamente demonstrado pela o LOCATÁRIO.

21.5 Na hipótese de não correção pelo LOCATÁRIO das anormalidades verificadas e regularmente apontadas por ocasião do exercício regular de fiscalização na prestação dos serviços, o LOCADOR considerará tal omissão como inexecução parcial do Contrato, aplicando ao LOCATÁRIO as penalidades cabíveis e, **em caso de reincidência, ensejará a rescisão do Contrato**, independentemente das outras penalidades acaso aplicáveis.

21.6 A suspensão do direito de licitar e de contratar com o IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul será declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida.

21.7 A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Federal será em função da natureza e gravidade da falta cometida, de faltas e penalidades anteriormente aplicadas, ou em caso de reincidência.

21.8 Sem prejuízo da aplicação ao inadimplente das sanções que couberem, o LOCADOR poderá proceder os acréscimos correspondentes nos pagamentos devidos, a fim de ressarcir-se dos prejuízos que lhe tenha acarretado pelo LOCATÁRIO, podendo, ainda, reter créditos decorrentes deste Contrato e promover medidas judiciais ou extrajudiciais cabíveis, por perdas e danos, ou qualquer outro tipo de responsabilidade cível e/ou administrativa.

21.9 A não aplicação de qualquer multa à época da inadimplência que lhe der causa não impede sua aplicação posterior, a juízo exclusivo do LOCADOR.

21.10 As penalidades previstas na alínea “a”, inciso II, poderão agrupadas e aplicadas, em uma vez por mês, garantidas a ampla defesa e o contraditório.

21.11 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

Este Contrato poderá ser rescindido nos seguintes casos:

- a) decretação de falência, pedido de concordata ou dissolução do LOCATÁRIO;
- b) alteração do Contrato Social ou a modificação da finalidade ou da estrutura do LOCATÁRIO, que, a juízo do LOCADOR, prejudique a execução deste pacto;
- c) transferência dos direitos e/ou obrigações pertinentes a este Contrato, sem prévia e expressa autorização do LOCADOR;
- d) cometimento reiterado de faltas, devidamente anotadas;
- e) no interesse do LOCADOR, mediante comunicação com antecedência mínima de 30 (trinta) dias. Devendo a LOCATÁRIA realizar os pagamentos devidos ao IFSul – Câmpus Sapucaia do Sul até a data informada para rescisão, bem como, atender a todas as disposições contidas no Edital, Termo de referência e seus anexos que deram origem a este contrato, sob pena de aplicação das penalidades previstas na Cláusula Vigésima Primeira deste instrumento contratual;
- f) previstos no Art. 79, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

A execução deste Contrato será acompanhada e fiscalizada por **uma comissão de, no mínimo, 3 (três) servidores**, representantes do LOCADOR, designados em Portaria do Sr.

Reitor, nos termos do art. 67 da Lei n.º 8.666 /93 e da IN n.º 02, de 30/04/2008 do MPOG e suas alterações.

23.1 Não obstante o LOCATÁRIO seja o único e exclusivo responsável pela execução de todos os serviços, o LOCADOR reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente por comissão de fiscalização designada.

23.2 Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei n.º 8.666/93, o LOCADOR designará uma comissão de fiscalização para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

23.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

23.4 Da mesma forma, o LOCATÁRIO deverá indicar um preposto para, se aceito pelo LOCADOR, representá-lo com referência às questões deste Contrato.

23.5 Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pelo LOCATÁRIO, sem ônus para o LOCADOR.

23.6 A comissão de fiscalização do LOCADOR terá livre acesso aos locais de trabalho da mão de obra da LOCATÁRIA, para assegurar-se de que o objeto do contrato esteja sendo executado na forma preestabelecida.

23.7 Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais será exigido, dentre outras, as seguintes comprovações:

- a) recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o artigo 195, § 3º da Constituição Federal, sob pena de rescisão contratual;
- b) recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior;
- c) pagamento de salários no prazo previsto em lei, referente ao mês anterior;
- d) fornecimento de vale-transporte e auxílio-alimentação;
- e) pagamento do 13º salário;
- f) concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da lei;
- g) realização de exames admissionais, demissionais e periódicos, quando for o caso;
- h) eventuais cursos de treinamento e reciclagem;
- i) encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como a RAIS e a CAGED;

23.8 A comissão de fiscalização deverá fiscalizar, sem obrigação de pré-agendamento, a qualidade e condições referente ao funcionamento do serviço de fornecimento de lanches/refeições por parte do LOCATÁRIO.

23.9 A comissão de fiscalização deverá notificar, por escrito, o LOCATÁRIO, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Contrato, solicitando providências para regularização das mesmas;

23.10 A comissão de fiscalização utilizará para relatar eventuais irregularidades cometidas pelo LOCATÁRIO no cumprimento do Contrato o seguinte instrumento: "Relatório de Inspeção" onde serão relatadas as irregularidades cometidas e procedimentos adequados a

serem adotados, contendo prazo para as devidas providências, bem como apontando penalizações dispostas neste contrato a serem imputadas ao LOCATÁRIO, garantidos a ampla defesa e o contraditório;

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Da penalidade aplicada caberá recurso, representação ou pedido de reconsideração no prazo de 05 (cinco) dias úteis da notificação, à autoridade superior que aplicou a sanção, ficando sobrestada a mesma, até o julgamento do pleito.

24.1 O recurso, a representação ou o pedido de reconsideração interposto obedecerá ao que estabelece o art. 109, da Lei n.º 8.666/93, e deverá ser elaborado com a observância dos seguintes requisitos, no aspecto formal:

- a) ser mecanografado ou impresso em duas vias, em língua portuguesa;
- b) estar assinado pelo representante legal ou procurador da LOCATÁRIA;
- c) ser entregue e protocolado pelo Departamento de Administração e de Planejamento do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, localizado na Avenida Copacabana, Bairro Piratini, CEP 93216-120, Sapucaia do Sul/RS, em horário de expediente, em dias de efetivo expediente;
- d) conter descrição clara e objetiva da inconformidade que motiva o recurso, bem como a fundamentação legal de sua sustentação;
- e) ser apresentado de forma articulada, contendo, basicamente, a narração do fato, a fundamentação do direito e o requerimento expresso da revisão da decisão que o recorrente pretende.

24.2 Os recursos, as representações ou os pedidos de reconsideração referentes às aplicações de penalidades terão efeito suspensivo sobre essas, sendo que aqueles somente serão admitidos no prazo legal, sob pena de preclusão.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - NORMAS GERAIS

A LOCATÁRIA deverá:

25.1 dar início às suas atividades no prazo estipulado pelo Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul conforme Cláusula Terceira deste Instrumento Contratual.

25.2 cumprir, rigorosamente, o horário de funcionamento da cantina estabelecido no Contrato, conforme Cláusula Quinta item 5.14;

25.3 atender com presteza, os prazos estipulados pela fiscalização, no que diz respeito às solicitações que se relacionem com o objeto do Contrato;

25.4 proibir a utilização de caixas, utensílios e outros materiais em madeira na cantina, exceto, caixas para o efetivo transporte de frutas e legumes.

25.5 fornecer sempre que for solicitada, a comprovação das planilhas de custos, para verificação da composição dos mesmos;

25.6 permitir a realização por parte da fiscalização do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul pesquisa de opinião quanto aos serviços prestados;

25.6.1 Esta pesquisa tem como fim a observância da qualidade dos serviços prestados pelo LOCATÁRIO.

25.7 observar o Código de Defesa do Consumidor;

25.8 proceder a retirada, por sua conta, dos gêneros e materiais de sua propriedade, após o término do Contrato, de acordo com o prazo que lhe for concedido pelo IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, findo o qual o IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul poderá promover tal retirada como melhor lhe convier, cobrando o LOCATÁRIO, extrajudicialmente, e no caso de não pagamento judicialmente, as despesas decorrentes;

25.9 cuidar da guarda e segurança dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando o IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros;

25.10 expor a tabela contendo os preços dos produtos aos interessados em local facilmente visível na cantina;

25.11 cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, o estatuto interno e as normas de segurança do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul.

25.12 em determinadas datas comemorativas, ou eventos culturais ou de ensino, a administração poderá fazer uso da área útil adjacente à cantina (Pátio externo) para atividades, desde que o referido evento seja autorizado pela Direção Geral do Câmpus Sapucaia do Sul e mediante prévia comunicação ao LOCATÁRIO, com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência, sendo que o uso desse expediente deverá observar a razoabilidade, de modo a que não concorra em prejuízos ao LOCATÁRIO, bem como a limpeza e organização do local ao final do evento será de responsabilidade do LOCADOR.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉXTA – DA PUBLICAÇÃO

A publicação do presente Contrato no Diário Oficial, por extrato, será providenciada até o 5º dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

CLÁUSULA VIÉSIMA SÉTIMA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Rio Grande do Sul, Subseção Judiciária de Pelotas/RS, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente instrumento contratual, ou relativa à licitação que lhe deu origem.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

29.1 Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

29.2 E assim, por estarem de acordo, ajustado e contratado, após lido e achado conforme, as partes firmam o presente Contrato, em 3 (três) vias, de igual teor e forma, para um só

feito, na presença de 2 (duas) testemunhas, abaixo assinadas, e arquivado no Departamento competente do IFSul - Câmpus Sapucaia do Sul, conforme dispõe o art. 60, da Lei n.º 8.666/93.

Sapucaia do Sul, ... de ... de 2018.

XXXXXXXXXXXXXX
IFSUL - *CAMPUS* SAPUCAIA DO SUL
“LOCADOR”

XXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
“LOCATÁRIO”

TESTEMUNHAS:

NOME:

CPF:

NOME:

CPF:

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP

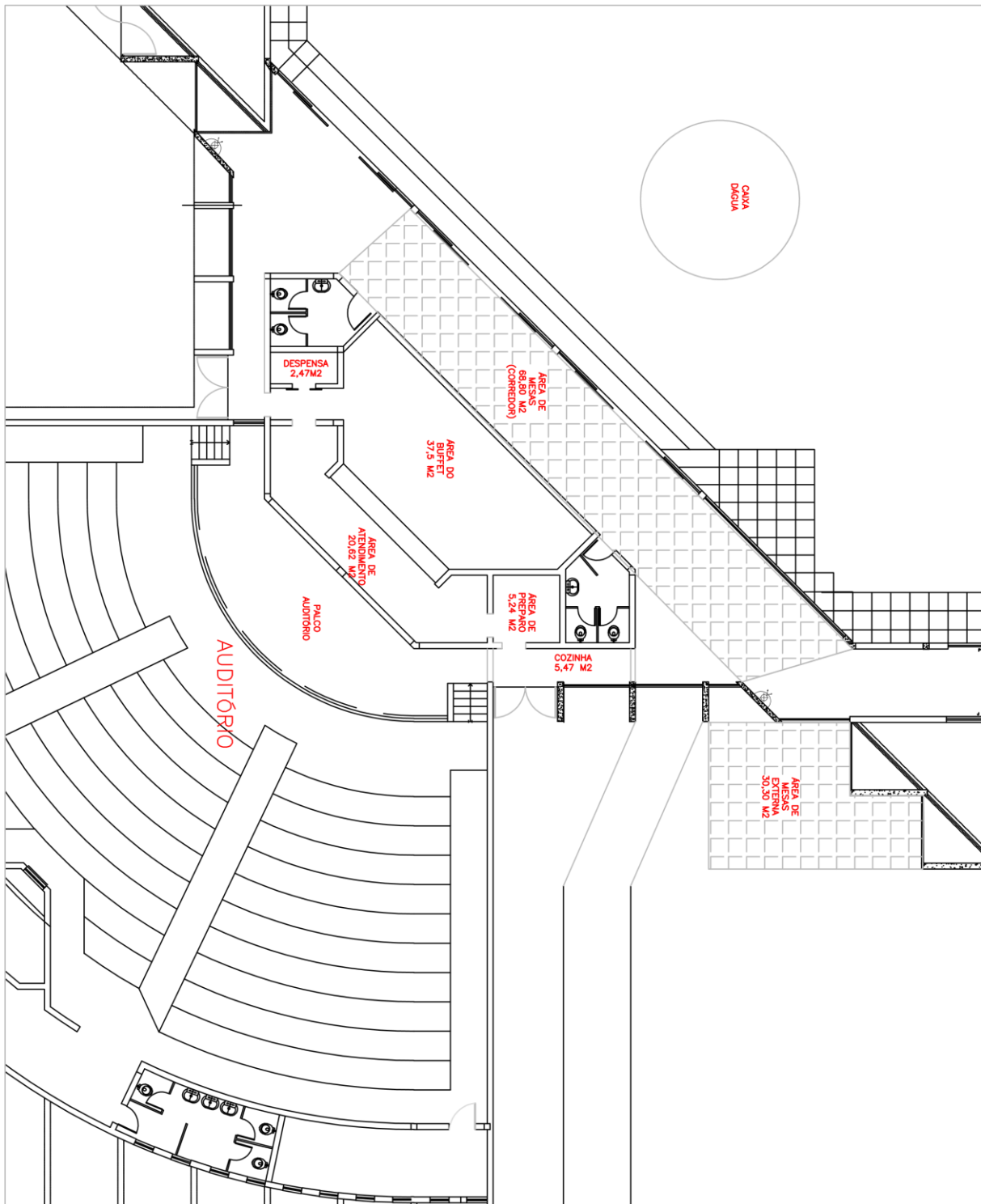
A ... (nome da empresa) ..., CNPJ/MF n.º ..., sediada ... (endereço completo) ..., por intermédio de seu representante legal, ... (nome do representante) ..., CI n.º ..., CPF n.º ..., DECLARA, para os devidos fins que, sob as penas da lei, cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14/12/2006, e que **não se enquadra nas hipóteses de vedações impostas pelo §4º do mesmo artigo**, estando apta a usufruir do tratamento diferenciado estabelecido nos arts. 42 ao 49 da referida lei.

____ (Local e Data) ____

Empresa Licitante

(responsável: nome, cargo e assinatura)

ANEXO X PLANTA BAIXA



**ANEXO XI
RELATÓRIO DE INSPEÇÃO**

O IFSul – Câmpus Sapucaia do Sul, através da Comissão de Fiscalização, nomeada através da Portaria Nº XXXX/XXXX, em conformidade com Cláusula Vigésima Primeira do Contrato Nº XX/2018, vem através deste Instrumento, em 02 (duas) vias, **NOTIFICAR**, o LOCATÁRIO, conforme descrição:

Data da Ocorrência:			
Descrição Sintética da Ocorrência:			
Enquadramento, dentro das situações previstas no item “a”, inciso II, Cláusula Vigésima Primeira, do Contrato Nº XX/2018 e outras Disposições Contratuais: (marcar com X sobre o nº correspondente abaixo):			
1	Atraso no atendimento das solicitações da Administração, <i>por ocorrência.</i>	10	Constatação de que a mesma pessoa que esteja manuseado dinheiro também esteja manuseando os alimentos, <i>no dia.</i>
2	Não cumprimento do horário de funcionamento preestabelecido no Edital, <i>no dia.</i>	11	Ocorrência de cabelos, pelos ou insetos nos alimentos servidos ao público, <i>por ocorrência.</i>
3	Não utilização de Uniformes, ou utilizar uniforme mal limpo, <i>no dia.</i>	12	Majoração dos preços, sem a devida avaliação e expressa aprovação por parte da Administração Câmpus Passo Fundo, <i>por ocorrência.</i>
4	Ocorrência de sujeira no chão do ambiente da cantina e do ambiente adjacente, <i>no dia.</i>	13	Oferecer produtos fora da validade, <i>por ocorrência.</i>
5	Não dar destino correto aos seus resíduos, tais como óleo utilizado na cozinha, e resíduos destinados a coleta seletiva solidária, <i>na semana.</i>	14	Não armazenar corretamente os alimentos, <i>por ocorrência.</i>
6	Não manter a manutenção das instalações concedidas ao uso da Cantina, bem como não fazer a devida limpeza da caixa de gordura de uso da Cantina, <i>no mês.</i>	15	Permitir o trabalho de funcionários, sem o devido registro do contrato de trabalho e anotação na CTPS, <i>no dia.</i>
7	Não utilização de equipamentos de segurança e EPI's, <i>no dia.</i>	16	Não apresentação da Licença de Saúde, Alvará dos Bombeiros e Alvará da Prefeitura, <i>quando o LOCATÁRIO der causa.</i>
8	Lixeiras não devidamente esvaziadas, com transbordamento de detritos para fora da mesma, <i>no dia.</i>	17	Outra ocorrência que represente desrespeito às Contrato Nº XX/2015 e Termo de Referencia (descrever):
9	Ocorrência de sujeira nas mesas dispostas no ambiente da cantina e no ambiente adjacente, <i>no dia.</i>		
Penalidade Prevista:			
Providências a serem tomadas:			
Prazo para implementação das Providências:			

Em conformidade com a Cláusula Vigésima Quarta do Contrato Nº XX/2018, Vossa Senhoria dispõe de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data do recebimento desta notificação, para apresentação de defesa prévia.

Sapucaia do Sul, _____ de _____ de 2018,

Fiscal:

Fiscal:

Fiscal:

Recebi uma via deste Relatório de Inspeção em:

_____/_____/_____.

Assinatura do representante do LOCATÁRIO