



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Caxias do Sul

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
– CAMPUS CAXIAS DO SUL**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23362.000224/2019-26

PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Caxias do Sul, CNPJ 10.637.926/0010-37, sediado(a) na rua Avelino Antônio de Souza, 1730, Caxias do Sul, RS, por meio de seus Pregoeiros e Comissão Especial de Licitação, designados pela Portaria n. 50 de 15 de março de 2019, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA, do tipo MAIOR DESCONTO GLOBAL, conforme descrito neste Edital e seus anexos**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **27/08/2019**

Horário: **09:00**

Local: **www.comprasgovernamentais.gov.br**

UASG: **158328**

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **concessão de espaço público para serviços de lanchonete e restaurante universitário, nas dependências do IFRS campus Caxias do Sul**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item, denominado “CESTA BÁSICA DE PRODUTOS”, que por sua vez corresponde à relação de todos os itens da tabela “CESTA BÁSICA DE PRODUTOS”, constante no Termo de Referência (tabela 1 do Termo de Referência).

1.3. O critério de julgamento adotado será o MAIOR DESCONTO SOBRE O ITEM “CESTA BÁSICA DE PRODUTOS”, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFRS Campus Caxias do Sul.

2.1.1 A contratação se dará por meio da Cessão de Uso, a título precário e oneroso, de área do IFRS Campus Caxias do Sul onde será instalada a Lanchonete e Restaurante Universitário;

2.1.2 As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços na Lanchonete e Restaurante Universitário serão providas pela contratada; e

2.1.3 Os serviços prestados e produtos comercializados na Lanchonete e Restaurante Universitário serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.1.2 A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93;

4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.2.8 instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017).

4.2.8.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

4.2.9 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.5.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

4.5.3 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.5.4 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.5.5 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 02/2009.

4.5.6 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

5.5. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.5.1 **Percentual de desconto a ser aplicado sobre o valor da tabela “CESTA BÁSICA DE PRODUTOS”, conforme tabela 1 do Termo de Referência.**

- 5.6. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;
- 5.7.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale-transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666/93.
- 5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.9. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.10. O prazo de validade da proposta **não será inferior a 60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

6 DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 6.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
- 6.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 6.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5.1 **O lance deverá ser feito pelo maior desconto:**

6.5.2 **O percentual de desconto oferecido valerá para todos os itens da tabela “CESTA BÁSICA DE PRODUTOS” (tabela 1 do Termo de Referência).**

6.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 3 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

6.9 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

6.9.1 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

6.10 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.11 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.12 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.13 Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

6.14 O Critério de julgamento adotado será o maior percentual de desconto, conforme definido neste Edital e seus anexos.

6.15 A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.16 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

6.17 Só se aplica o sorteio quando houver empate entre as propostas e ausência de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, uma vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

6.18 Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

6.19 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.20 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1 Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

7.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

7.2.1 contenha vício insanável ou ilegalidade;

7.2.2 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

7.2.3 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666/93 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

7.5 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no *chat* prazo mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

7.5.1 O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.6 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.8 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8 DA HABILITAÇÃO

8.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (SICAF);

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

8.1.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

8.1.4 Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos (CADICON), mantidas pelo Tribunal de Contas da União (TCU);

8.1.5 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei nº 8.429/92, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.1.5.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.1.5.1.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.1.5.1.2 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

8.1.6 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.2 Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (SICAF), em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts. 10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

8.2.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

8.3 Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8.4 Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do sítio oficial, ou na hipótese de ela se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 2 (horas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação.

8.4.1 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.5 Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (SICAF) além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e Trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.

8.6 **Habilitação jurídica:**

- 8.6.1 no caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.6.2 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada (EIRELI): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.6.3 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 8.6.4 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 8.6.5 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 8.6.6 **Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.**

8.7 **Regularidade fiscal e trabalhista:**

- 8.7.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 8.7.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 8.7.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.7.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.7.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.7.6 prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.7.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.8 **Qualificação Econômico-Financeira:**

8.8.1 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

8.8.1.1 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

8.8.1.2 é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

8.9 **Qualificação Técnica:**

8.9.1 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

8.9.1.1 Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, conforme Resolução CFN nº 378, de 2005.

8.9.1.2 Declaração indicando o nome completo, os documentos oficiais de identificação (CPF e RG) e o nº de registro profissional no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do nutricionista Responsável Técnico (RT) que acompanhará a execução do objeto contratual, com o qual comprovadamente detenha vínculo empregatício ou de prestação de serviços, nos termos das Resoluções CFN nº 378, de 2005, e nº 419, de 2008;

8.9.1.2.1 A comprovação do vínculo empregatício do profissional RT com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou Contrato de Trabalho, devidamente registrado, se empregado/contratado.

8.9.1.2.2 A indicação do RT deverá vir acompanhada de cópia: a) dos documentos de identificação desse; b) de certidão do Conselho Regional de Nutrição relativa à situação de seu registro profissional e responsabilidade técnica.

8.9.2 **As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISTORIA *IN LOCO* (anexo III do Edital) ou DECLARAÇÃO DE NÃO-REALIZAÇÃO DE VISTORIA *IN LOCO* (anexo IV do Edital).**

8.10 Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), **no prazo de 2 (duas) horas**, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail licitacao@caxias.ifrs.edu.br.

8.10.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.10.2 Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.10.3 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.10.4 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.11 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.11.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.12 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.13 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.14 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.15 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.16 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada **no prazo de 2 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

9.1.1 ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

9.1.2 apresentar a tabela de itens que compõe a TABELA 1 - "CESTA BÁSICA DE PRODUTOS", com os respectivos valores unitários, devidamente ajustados ao

lance vencedor, e declaração de ciência e adequação ao Edital e Termo de Referência, em conformidade com o modelo proposto no anexo V, deste Edital.

9.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

9.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

9.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

9.3.1 no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

9.4 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10 DOS RECURSOS

10.1 O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

10.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

10.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

10.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

10.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

11.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a

própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

11.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

11.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (*chat*) e/ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

11.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

12 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

14 DO TERMO DE CONTRATO

14.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, **será firmado Termo de Contrato.**

14.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

14.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14.3 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

14.3.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666/93;

14.3.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

14.3.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

14.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses.

14.5 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

14.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

14.5.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

14.6 Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

15 DO REAJUSTE

15.1 As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

16 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1 Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

18 DO PAGAMENTO

18.1 As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 19.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 19.1.2 apresentar documentação falsa;
- 19.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 19.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.5 não manter a proposta;
- 19.1.6 cometer fraude fiscal;
- 19.1.7 comportar-se de modo inidôneo.

19.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

19.3 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 19.3.1 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual de mercado para locação da área cedida.
- 19.3.2 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 19.3.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- 19.3.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
 - 19.3.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.
- 19.3.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

19.4 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

19.5 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

19.6 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

19.7 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

19.8 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

19.9 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

19.10 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

19.11 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19.12 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

20 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

20.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@caxias.ifrs.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no seguinte endereço: Rua Avelino Antônio de Souza, 1730, bairro N. Sra. de Fátima, Caxias do Sul, RS, setor “Licitações e Contratos”.

20.3 Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

20.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

20.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

20.6 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

20.7 As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

21 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

21.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

21.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF.

21.4 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

21.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

21.6 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

21.7 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

21.8 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

21.9 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.10 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

21.11 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

21.12 **Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.**

21.13 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no site <https://ifrs.edu.br/caxias/administracao-e-planejamento/licitacoes-e-contratos/licitacoes/> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no IFRS Campus Caxias do Sul (Rua Avelino Antônio de Souza, 1730, bairro N. Sra. de Fátima, Caxias do Sul, RS), nos dias úteis, no horário das 7h30 às 19h30, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

21.14 Na hipótese de procedimento judicial decorrente deste instrumento convocatório, fica eleito o Foro da Justiça Federal de Caxias do Sul – RS, como competente para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste Edital.

21.15 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

21.15.1 ANEXO I - Termo de Referência;

21.15.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

21.15.3 ANEXO III – Declaração de Vistoria *in loco* (Modelo);

21.15.4 ANEXO IV – Declaração de Não Realização de Vistoria *in loco* (Modelo);

21.15.5 ANEXO V – Proposta Comercial (Modelo).

Caxias do Sul, 13 de agosto de 2019.

Simão Mendes de Moraes

Diretor de Administração

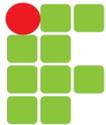
SIAPE 1479893

Juliano Cantarelli Toniolo

Ordenador de Despesas

Diretor-Geral

SIAPE 1804846



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO SUL



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Caxias do Sul

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2019

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços de lanchonete e restaurante universitário no IFRS Campus Caxias do Sul, mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. A licitação compreenderá um único item denominado “CESTA BÁSICA DE PRODUTOS”, que por sua vez corresponde à relação de todos os itens da TABELA 1 (abaixo), devendo o Licitante oferecer proposta com o PERCENTUAL DE DESCONTO SOBRE TODOS OS ITENS DA TABELA, correspondente aos respectivos preços máximos unitários a serem praticados na lanchonete e restaurante universitário no decorrer do Contrato. O fornecedor vencedor da licitação será aquele que oferecer o maior percentual de desconto sobre o valor da tabela “CESTA BÁSICA DE PRODUTOS”.

TABELA 1 - CESTA BÁSICA DE PRODUTOS					
ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM (ESPECIFICAÇÃO)	UN. DE VENDA	QTD. ¹	PREÇO MÁXIMO UNITÁRIO	PERCENTUAL DE DESCONTO (%)
1	Almoço tipo self-service a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas <i>in natura</i> ; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto-vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; <u>além de 01 (uma) porção gratuita de sobremesa</u> , escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Kg.	01	R\$ 29,56	
2	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples. De pão francês ou de sanduíche (02 fatias), branco ou integral, com manteiga, presunto e queijo. Sem ovo ou salada. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	01	R\$ 4,16	

3	Sanduíche Natural com Salada. De pão de sanduíche, branco ou integral (02 fatias), com manteiga, presunto, queijo, alface, cenoura ralada e tomate. Peso neto: aprox. 180g.	Unidade	01	R\$ 6,50
4	Lanches Salgados de massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 10 (dez) opções por dia. Peso neto aprox. 100g:			
4.1	Pastel assado	Unidade	01	R\$ 4,98
4.2	Folhado	Unidade	01	R\$ 5,25
4.3	Pão de queijo	Unidade	01	R\$ 2,56
4.4	Empada	Unidade	01	R\$ 4,73
4.5	Cachorro quente	Unidade	01	R\$ 2,79
4.6	Pizza em fatia ou Mini-pizza	Unidade	01	R\$ 4,56
4.7	Croassaint	Unidade	01	R\$ 4,10
5	Suco de Fruta. Natural ou polpa congelada. Diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.	Unidade	01	R\$ 3,66

¹As quantidades expressas por item não correspondem à demanda real, servindo apenas para registro do preço unitário no sistema SIASNET.

1.3. O licitante vencedor pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área, o valor mensal de R\$ 2.078,77 (dois mil e setenta e oito reais e setenta e sete centavos).

1.3.1. Nos meses de férias/recessos escolares (janeiro, fevereiro, julho e dezembro), os valores da indenização pecuniária (aluguel), pagos pela Contratada, terão uma redução de 50%. Durante esses meses, o valor mensal será de R\$ 1.039,38 (um mil e trinta e nove reais e trinta e oito centavos).

1.3.2. A sala a ser cedida possui 181,28 m2 de área de útil, subdividida em: cozinha, depósito, área de circulação, sanitário, área de atendimento ao público (34,80 m2) e área de convivência (146,48 m2).

1.4. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no art. 57, II, da Lei 8.666/93.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Ao propor a cessão, a título precário e oneroso, de espaço público do IFRS - Campus Caxias do Sul para que nele sejam explorados os serviços de Lanchonete e Restaurante Universitário, a Administração tem como objetivo não a obtenção de receita com a outorga de imóvel, mas o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários e prestadores de serviços do Campus, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

2.2. Nesse sentido, é sabido que, para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica, é necessário associar à qualidade do ensino ministrado, uma política inclusiva que cumpra com os deveres relacionados à responsabilidade social, auxiliando as famílias no atendimento das suas necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, transporte, apoio acadêmico, entre outras condições que diminuam as chances de evasão escolar.

2.3. Como as verbas para investimento na Assistência Estudantil são contingenciadas e insuficientes para atender a toda comunidade discente, contratar, por meio da outorga de uso do imóvel, empresa especializada em prestar o serviço de fornecimento de refeições e lanches dentro deste Campus - distante do centro da cidade, bem como de restaurantes e lanchonetes abertos ao público -, além de não onerar o orçamento do órgão, permite-lhe efetivamente auxiliar na realização de sua função acadêmico social, garantindo, por meio de uma eficiente fiscalização contratual, a oferta de um serviço de qualidade, a preços módicos e compatíveis com o mercado, que supra uma das mais básicas necessidades de seus administrados.

2.4. Outrossim, o espaço além de oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, servirá também aos servidores, estagiários e aos prestadores de serviços terceirizados do Campus, constituindo-se um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária. Integram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar em toda a sua complexidade.

2.5. Os serviços requeridos visam, portanto, atender prioritariamente ao público interno do IFRS - Campus Caxias do Sul, constituído atualmente por 115 servidores e 1.500 alunos, além estagiários e prestadores de serviços terceirizados, os quais frequentam o campus, aleatoriamente, em seus três turnos de funcionamento.

2.6. Cabe ressaltar que a indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Administração, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela contratada.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A CESTA BÁSICA DE PRODUTOS (TABELA 1) contempla os principais itens comercializados em uma lanchonete e restaurante universitário. Esses itens terão seus preços tabelados, devendo esses preços serem mantidos pelo período de 1 (um) ano.

3.1.1. A coluna PREÇO MÁXIMO UNITÁRIO (TABELA 1) representa a média dos preços de mercado de cada um dos itens, conforme pesquisa realizada pela Comissão Especial de Licitação.

- 3.1.2. Com base no preço máximo unitário, o licitante deverá informar o percentual de desconto que consegue oferecer, para os itens da CESTA BÁSICA DE PRODUTOS. O percentual de desconto valerá para todos os itens da CESTA BÁSICA DE PRODUTOS.
- 3.1.3. O licitante vencedor será aquele que oferecer o maior percentual de desconto para os itens da CESTA BÁSICA DE PRODUTOS.
- 3.1.4. Os preços dos itens da CESTA BÁSICA DE PRODUTOS deverão ser mantidos por 1 (um) ano. Após esse período, poderão ser corrigidos conforme índice especificado neste Termo de Referência.
- 3.2. O licitante vencedor pagará à Administração, uma indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área. Nos meses de férias/recessos escolares (janeiro, fevereiro, julho e dezembro), os valores da indenização pecuniária (aluguel), pagos pela Contratada, terão uma redução de 50%.
- 3.3. Deverá a contratada ressarcir mensalmente, o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica e água encanada.
- 3.4. A contratada deverá providenciar, as suas expensas, a instalação de medidores de água (hidrômetro) e energia elétrica, que possibilite a aferição individual do consumo na área cedida.
- 3.5. A contratação se dará por meio de contrato. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, por interesse das partes, até o limite de 60 (sessenta) meses.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1. Trata-se de **serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva**, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços **não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante**, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. DA VISTORIA

- 5.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante *poderá* realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, **mediante agendamento, através do e-mail dap@caxias.ifrs.edu.br**.
- 5.2. 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 a abertura da sessão pública.
- 5.2.1. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

5.2.2. Para a realização da vistoria será obrigatória a apresentação da Declaração de Vistoria, em papel timbrado da empresa, conforme modelo anexo III deste Edital.

5.2.3. Durante a vistoria, o licitante ou o seu representante, será acompanhado por servidor designado pela Administração para apresentar-lhe a área a ser cedida e prestar-lhe as informações necessárias acerca das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação, bem como todas as informações necessárias à formulação da sua proposta de preços.

5.3. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5.3.1. Caso o Licitante opte pela não-realização da vistoria, é obrigatório o envio da Declaração De Não Realização De Vistoria In Loco, Anexo IV deste Edital. O envio deverá ser feito durante a sessão pública, quando solicitado pelo Pregoeiro.

6. ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS

6.1. Para o **Item 1 - Almoço tipo self-service a quilo** (TABELA 1), os cardápios deverão ser elaborados por responsável técnico, de maneira a evitar rotinas garantindo a diversidade de opções e sempre bem apresentáveis, contendo, no mínimo alimentos/preparações indicados na TABELA 2, abaixo:

TABELA 2 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO BÁSICO PARA ALMOÇO TIPO SELF-SERVICE			
PREPARAÇÕES	QTD. PRATOS	TIPOS DE ALIMENTOS	FREQUÊNCIA MÍNIMA
Saladas e Frutas	01	Mix de Folhosos: acelga, alface lisa, cressa, americana e roxa, almeirão, agrião, bortalha, chicória, couve mineira, escarola, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha, taioba, rúcula, etc. (até 5% de hidratos de carbono). Uma ou mais espécies, servidas cruas ou cozidas no vapor. Sem tempero com a opção dos molhos e temperos disponíveis à parte em local apropriado.	diariamente
	02	Vegetais do tipo A (até 5% de hidratos de carbono): berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, tomate, pimentão, palmito, couve flor, dentre outros. Crus, cozidos no vapor ou em conserva.	diariamente

		02	Vegetais do tipo B (até 10% de hidratos de carbono): abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, ervilha, fava, moranga, dentre outros. Crus, cozidos no vapor ou em conserva.	diariamente
		01	Mix de Frutas da estação: abacaxi, banana, caqui, carambola, figo, goiaba, kiwi, laranja, maçã, mamão, manga, melancia, melão, morango, tangerina, uva, etc. Servidas <i>in natura</i> , frescas, limpas, picadas e prontas para o consumo. Açúcar, mel, cereais ou outros ingredientes podem ser fornecidos à parte.	diariamente
A c o m p a n h a m e n t o s	Arroz	02	Arroz Branco. Tipo 1, longo e polido/agulha. Cozido simples.	diariamente
			Arroz Integral. Tipo 1, longo e parboilizado. Cozido simples.	diariamente
	Leguminos os	01	Feijão preto, vermelho, carioca, fradinho, jalo ou jalo roxo. Cozido preferencialmente sem a inserção de carnes, embutidos e legumes ou vegetais. Proibido o uso de espessante de qualquer tipo.	03 vezes por semana
			Lentilha marrom/egípcia, verde ou vermelha/turca. Cozida preferencialmente sem a inserção de carnes, embutidos e legumes ou vegetais. Proibido o uso de espessante de qualquer tipo.	02 vezes por semana
Guarnições	02	Legumes e verduras: abóbora, abobrinha, batata baroa, batata doce, batata inglesa, berinjela, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, couve-verde, chuchu, cenoura, ervilha fresca, espinafre, inhame, mandioca / aipim, milho verde (na espiga), quiabo, repolho, vagem, dentre outros. Preferencialmente cozidos no vapor, em forma de cremes (purês, polentas, etc.) refogados ou assados.	diariamente	
	01	Massa: espaguete, linguine, tagliatelle, papardelle, fettuccine, fusili, gnocchi/nhoque, rigatoni, penne, farfale, macaroni, cappellini, ravioli, agnolini/capeleti, conchiglione, canelone, tortei, lasanha, entre outras. Simples ou recheadas, devem ser servidas acompanhadas de molho (béchamel, sugo/de tomate, à bolonhesa, à parisiense, à carbonara, ao pesto, alho e óleo, funghi, etc). Queijo ralado deve ser disponibilizado à parte, reduzindo a exposição dos usuários à lactose.	diariamente	
Prato Principal	01	Carne Bovina, sem osso: alcatra, contrafilé, coxão mole, patinho, lagarto, maminha, alcatra, picanha, entre outras. Preparada, por exemplo, à parmegiana, à milanesa, ao molho (sugo, madeira, de legumes) ou, em bifes, na chapa. Somente será permitido o uso de carne fresca ou resfriada, isenta de nervuras, gorduras ou aparas, e de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.	diariamente	

		¹ Exceto, eventualmente, em pratos típicos que se utilizem de costela, por exemplo.	
	01	Carne de Aves: frango, peru, chester, entre outras. Inteiras ou em cortes (filé de peito, coxas e/ou sobrecoxas). Preparada assado, empanado, ao molho (sugo, madeira, xadrez, de mostarda, etc.), à cubana, recheada, ou, filetada, na chapa. Não recomendado o uso de vísceras ou miúdos, exceto em pratos à parte. Somente será permitido o uso de carne fresca ou resfriada, isenta de nervuras, gorduras ou aparas, e de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.	03 vezes por semana
	01	Carne Suína sem osso: copa-lombo, coxão-duro, filé-mignon, fraldinha, lombo, maminha, alcatra ou picanha. Preparada assada, ao molho, recheada. Somente será permitido o uso de carne fresca ou resfriada, isenta de nervuras, gorduras ou aparas, e de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.	01 vez por semana
	01	Peixes e/ou Frutos do Mar: merluza, tilápia, cavala, robalo, pescada amarela, dourado, bacalhau, camarão, lula, polvo, siri, mexilhões, etc. Em filés, postas ou iscas. Preparados, por exemplo, à milanesa, assados, com molhos (à brasileira, bobó, moqueca, ensopados, ao pesto, etc.) ou grelhados. Somente será permitido o uso de carne de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.	01 vez por semana
	01	Opção Ovo-lacto-vegetariana: ovos de galinha (cozidos, mexidos, <i>pochet</i> ou fritos), proteína ou carne de soja (almôndegas, hambúrguer, ao molho sugo ou de <i>stroganoff</i> , refogada com legumes, etc).	diariamente
Sobremesa	01	Doce :Priorizar opções naturais ou in natura. pudins, cremes, mousses, bolos e tortas, confeitados, doces (goiabada, bananada, frutas em calda, cocada, etc.) e saladas de frutas, gelatinas, arroz de leite, sorvetes artesanais de frutas, entre outros. Servido em porções individuais (tigelas, taças ou pratos) com aproximadamente 70g de sobremesa.	diariamente
	01	Doce dietético: Priorizar opções naturais ou in natura. pudins, cremes, mousses, bolos e tortas, confeitados, doces (goiabada, bananada, frutas em calda, cocada, etc.) e saladas de frutas, gelatinas, arroz de leite, sorvete, entre outros. As preparações não devem conter qualquer tipo de açúcar, utilizando apenas adoçantes dietéticos na sua composição. Servido em porções individuais (tigelas, taças ou pratos) com aproximadamente 70g de sobremesa.	diariamente

6.1.1 Não serão aceitos como pratos principais, as preparações nas quais carnes brancas, vermelhas, peixes ou frutos do mar não sejam os ingredientes principais, tais como arroz carreteiro, galinhada, empadão, lasanha, tortas e outros, salvo na opção ovo-lacto-vegetariana.

- 6.1.2 Somente poderão ser servidas refeições preparadas exclusivamente na cozinha do restaurante, de modo que:
- 6.1.2.1 O manuseio dos alimentos e as preparações obedeça ao Manual de Boas Práticas (MBP) conforme resolução RDC ANVISA nº 216/2004, NR7 do Ministério do Trabalho e Emprego e Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde;
 - 6.1.2.2 Seja controlado o valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio, que deverá conter um valor energético em torno de 900 Kcal (novecentas calorias) para o almoço, seguindo rigorosamente as orientações nutricionais aqui definidas e atendendo ao valor nutritivo fixado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (PAT) Portaria Interministerial nº 05/1999 para as atividades leves e intensas;
 - 6.1.2.3 Priorize-se a alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos industrializados, dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais;
 - 6.1.2.4 As preparações oferecidas no restaurante atendam também aos usuários com necessidades nutricionais específicas, tais como celíacos (intolerância radical ao glúten), diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose, para tanto, deve-se informar a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do restaurante, e para atender a esse público, deve-se ofertar alimentos substitutos adequados a cada necessidade nutricional específica.
 - 6.1.2.5 Os óleos utilizados para fritura sejam sempre de origem vegetal, do tipo virgem ou extra-virgem, não podendo ser reutilizados, mantendo-se, dessa forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito;
 - 6.1.2.6 Na manipulação de alimentos somente deve ser utilizada água potável e na preparação de alimentos que incluam água potável, a contratada deverá utilizar somente água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana, mediante controle de potabilidade;
 - 6.1.2.7 Antes de serem utilizados no preparo da refeição ou servidos para a distribuição, os hortifrutigranjeiros sejam submetidos a processo de higienização realizado criteriosamente, lavando-se com água potável um a um, em local apropriado, após permanecerem imersos por 15 minutos em solução clorada (ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde e liberados para este fim) com 100 a 250 ppm de cloro livre;
 - 6.1.2.8 Os produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros), apresentem selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor, e sejam adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;
 - 6.1.2.9 As saladas sejam servidas sem tempero, acondicionadas em cubas de aço ou vidro e dispostas preferencialmente em balcão(ões) térmico(s) refrigerados – tipo módulo para buffet, com anti-salivar de vidro transparente –, a fim de prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes, disponibilizando-se à parte, em local apropriado e preferencialmente em sachês com porções individuais, o sal iodado e refinado, o azeite de oliva do tipo virgem ou extravirgem (vetada a

mistura com outros tipos de óleos), o vinagre balsâmico e demais temperos/molhos à critério do responsável técnico (nutricionista);

6.1.2.10 As preparações quentes sejam colocadas à disposição dos usuários preferencialmente em balcão(ões) térmico(s) aquecidos – tipo módulo para buffet, com anti-salivar de vidro transparente –, a fim de prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes –, dispondo-se os alimentos acondicionados em cubas de aço inoxidável (em número suficiente para cada um dos pratos principais, acompanhamentos e guarnições), em banho-maria, que deverá(ão) manter os alimentos, até o fim da distribuição, na temperatura prevista na legislação; e

6.1.2.11 Obrigatoriamente todos os itens programados no cardápio de cada refeição do dia, sejam oferecidos até a conclusão do horário previsto para o atendimento; realizando-se eficientemente a reposição dos alimentos nos balcões de distribuição.

6.1.2.12 Para serem utilizados, os frutos e legumes deverão apresentar-se sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens, sem umidade externa anormal, e isentos de odor e sabor estranhos, bem como de enfermidades.

6.2. O Item 2 - Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples deverá ser composto por:

- a) 01 (uma) unidade de pão francês, com aproximadamente 50g (cinquenta gramas), ou 02 (duas) fatias de pão de sanduíche, com aprox. 25g (vinte e cinco gramas) cada, branco ou integral;
- b) aprox. 7g (sete gramas) de manteiga ou margarina;
- c) 01 (uma) fatia, com aprox. 20g (vinte gramas), de presunto magro ou outro embutido que o substitua, a critério do cliente; e
- d) 01 (uma) fatia, com aprox. 20g (vinte gramas), de queijo tipo prato ou mussarela.
- e) Não inclui ovos, salada, legumes ou vegetais.

6.2.1. Os sanduíches (ou misto quente) devem ter peso neto unitário de aproximadamente 100g (cem gramas).

6.3. O Item 3 - Sanduíche Natural com Salada, deverá ser composto por:

- a) 02 (duas) fatias de pão de sanduíche, com aprox. 25g (vinte e cinco gramas) cada, branco ou integral;
- b) aprox. 7g (sete gramas) de manteiga ou margarina;
- c) com aprox. 20g (vinte gramas), de presunto magro fatiado, ou outro embutido que o substitua, atum ou carne de frango desfiados, a critério do cliente;
- d) aprox. 20g (vinte gramas), de queijo tipo prato ou mussarela fatiado;
- e) 01 (uma) folha de alface, com aproximadamente 6g (seis gramas) inteira ou picada;
- f) aprox. 20g (vinte gramas) de cenoura, crua e ralada; e

g) aprox. 20g (vinte gramas) de tomate cru, picado ou em rodelas.

6.3.1 Os sanduíches devem ter peso neto unitário de aproximadamente 180g (cento e oitenta gramas).

6.4. Por Item 4 - Lanches Salgados, entende-se:

- a) Pastel assado;
- b) Folhado;
- c) Pão de queijo;
- d) Empada;
- e) Cachorro quente;
- f) Pizza em fatia ou Minipizza;
- g) Croassaint.

6.4.1. A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista), desde que, diariamente, sejam ofertados:

6.4.1.1 Pelo menos, 06 (seis) tipos de lanches dentre os acima indicados;

6.4.1.2 No máximo, 02 (duas) opções de lanches fritos, entre salgados e doces;

6.4.1.3 No mínimo 02 (duas) opções de lanche com massa integral, uma com recheio proteico de origem animal e outra recheada à base de proteína de origem ovo-lacto-vegetariana (tais como milho com ricota, queijos, palmito com ou sem queijo, espinafre com ricota, legumes refogados, entre outros propostos por nutricionista);

6.4.1.4 Pelo menos 02 (duas) opções de lanche sem glúten, uma elaborada à base de carnes, ou com recheio proteico de origem animal, e outra sem recheio ou com recheio proteico de origem ovo-lacto-vegetariana; e

6.4.1.5 No mínimo 02 (duas) opções de lanche sem lactose, uma elaborada à base de carnes, ou com recheio proteico de origem animal, e outra sem recheio ou com recheio proteico de origem ovo-lacto-vegetariana.

6.4.2. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito.

6.5. Sobre o item 5 - Suco de Fruta, quando elaborado pela cozinha da lanchonete:

6.5.1. Deverão ser produzidos com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, devidamente higienizadas e água mineral ou água potável purificada por sistema de filtração por membrana. Permitir-se-á a alternância de emprego de frutas frescas e polpas industrializadas de boa qualidade (registradas).

6.5.2. Devem ser produzidos diariamente, sob demanda ou previamente, desde que armazenados em recipiente térmico adequado e sob refrigeração, de tal forma que sejam mantidos em temperatura inferior a 5°C, por no máximo 8 (oito) horas.

6.5.3. Observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor.

6.5.4. Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com porções individuais, para consumo ao gosto do cliente.

6.5.5. A porção individual será de aproximadamente 200 ml (duzentos mililitros).

6.6. A empresa contratada, na execução dos serviços, bem como na compra de suprimentos e nos seus processos de manipulação e fabricação de alimentos, deverá adotar as práticas de sustentabilidade previstas na legislação pertinente:

6.6.1. Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010, arts. 5º e 6º;

6.6.2. Decreto nº 5.940/2006;

6.6.3. Resolução CONSEMA/RS nº 333/2016.

7. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. Além do exposto neste Termo de Referência, deverão ser observados, no que tange aos Contratos Administrativos, à contratação de serviços de apoio administrativo, à outorga de uso de imóveis da Administração Indireta e à prestação de serviços de alimentação, os seguintes diplomas legais:

7.1.1.A Lei nº 6.120/1974, que trata da alienação de bens imóveis de Instituições Federais de Ensino;

7.1.2.A Lei nº 8.245/1991, que dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;

7.1.3.A Lei Complementar nº 14.376/2013, que estabelece normas sobre Segurança, Prevenção e Proteção contra Incêndios nas edificações e áreas de risco de incêndio no Estado do Rio Grande do Sul;

7.1.4.A Lei nº 8.078/1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor;

7.1.5.A Portaria MS/GM nº 1428/93, que aprova "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";

7.1.6.A Portaria nº 326/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, que aprova Regulamento Técnico de Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

7.1.7.A Resolução RDC ANVISA nº 275/2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

7.1.8.A Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

7.1.9.a Resolução RDC ANVISA nº 218/2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;

- 7.1.10. A Portaria Interministerial nº 1.010/2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;
- 7.1.11. A Portaria SES-RS nº 78/2009, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova Normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências;
- 7.1.12. a Portaria SES-RS nº 325/2010, aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição de alimentos preparados em serviços de alimentação;
- 7.1.13. o Decreto nº 8.553/2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;
- 7.1.14. a Portaria Normativa nº 07/2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, que Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho; e
- 7.1.15. No que couber, as normas do INMETRO relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos.

7.2. Quanto à operação da Lanchonete e Restaurante:

- 7.2.1. Todos os produtos oferecidos no restaurante e lanchonete deverão ser preparados e manipulados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários para a boa prática dos serviços de alimentação, conforme legislação vigente.
- 7.2.2. Para serem ofertados na Lanchonete e Restaurante Universitário, os alimentos preparados por fábrica alimentícia deverão:
- 7.2.2.1. Apresentar em sua embalagem todos os dados necessários a sua comercialização, tais como identificação de origem, composição, lote de produção e prazo de validade;
- 7.2.2.2. Respeitar rigorosamente os prazos de validade, devendo, ainda, sendo vedada a comercialização de produtos com alterações de características mesmo que estejam dentro do prazo de validade; e
- 7.2.2.3. Ser certificados e registrados na ANVISA.
- 7.2.3. Os insumos deverão ser estocados separadamente respeitando-se as devidas categorias: (a) Alimentos secos ou não-perecíveis; (b) Frutas, verduras e legumes; (c) Alimentos congelados; (d) Leites, derivados e sobremesas a base de leite; (e) Carnes, peixes e aves crus; e (f) Alimentos cozidos.
- 7.2.3.1. Todos os produtos deverão possuir, na sua embalagem, identificação de origem, data de produção e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de suas características habituais, ainda que estejam dentro do prazo de validade.
- 7.2.4. Não será permitido o reaproveitamento de preparações de uma refeição para outra, devendo-se obrigatoriamente descartar os restos (alimentos que foram preparados e servidos para os usuários ou os que ultrapassaram os limites

seguros “tempo x temperatura”, mesmo não tendo sido servidos), impedindo sua reutilização.

7.2.5. Para reutilização de ‘sobras limpas’, a empresa deverá apresentar aos fiscais do contrato, para aprovação, os procedimentos operacionais padrões (POPs) a serem adotados segundo a legislação e segui-los minuciosamente, devendo ser registrado em fichas próprias todo o processo aderido.

7.2.6. A CONTRATADA deverá coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em recipientes devidamente higienizados – guardando-as, sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise do órgão competente –, bem como arcar com todas as despesas laboratoriais e outras advindas de suspeitas com alimentos servidos no restaurante e lanchonete.

7.2.7. A CONTRATADA deverá fornecer os lanches, as refeições e as sobremesas estritamente de acordo com os cardápios e Fichas Técnicas de Preparação (FTP) previamente aprovados pelo Fiscal Técnico do contrato, assessorado pela Nutricionista do IFRS, ou na sua ausência por pessoa indicada pela contratante.

7.2.7.1. Todos os produtos de fabricação própria pela contratada, compreendidos ou não na Cesta Básica de Produtos, deverão ter previamente aprovadas pela Fiscalização contratual as suas Fichas Técnicas de Preparação (FTP).

7.2.8. Deverá a CONTRATADA prezar pela oferta variada e predominante de alimentos *in natura* e minimamente processados em suas preparações culinárias, contemplando todos os grupos alimentares (cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados), bem como:

7.2.8.1. Utilizar preferencialmente alimentos frescos, em especial aqueles oriundos da agricultura familiar;

7.2.8.2. Dar preferência aos alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra; e

7.2.8.3. Utilizar pequenas quantidades de óleos, gorduras, açúcar e sal, sendo proibida a disponibilização de saleiros nas mesas.

7.2.9. Deve ser reduzida a oferta de alimentos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal, dentre outros), bem como se evitar a oferta de alimentos ultraprocessados (comidas instantâneas desidratadas ou congeladas, misturas prontas, molhos prontos e temperos industrializados, guloseimas, pães doces, biscoitos recheados, salgadinhos) e de bebidas açucaradas (como refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, dentre outros).

7.2.10. A critério do Fiscal Técnico do contrato, sob orientação da Nutricionista do IFRS, será admitida a substituição de algum alimento, em falta, por outro do mesmo grupo alimentar, desde que esse possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

7.2.11. Todos os produtos devem ter seus preços afixados em local visível, respeitando-se, para os itens da Cesta Básica de Produtos, a proposta de preços licitada.

7.2.11.1. É vedada a inclusão de valores extras nos preços das tabelas pré-fixadas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo *marmítex*, tampouco a alteração dos preços preestabelecidos em licitação senão por meio de aditivo contratual.

7.2.11.2. Produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos, tais como itens de *bomboniere*, de confeitaria de *fast-food*, água, chás, cafés e bebidas industrializadas, poderão ser oferecidos pela contratada aos preços de mercado, desde que expressamente anunciados ao público consumidor.

7.3. Quanto ao pagamento dos serviços:

7.3.1. Esta contratação não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela Administração contratante, pois:

7.3.1.1. A contratação se dará por meio da Cessão de Uso, a título precário e oneroso, da área do IFRS Campus Caxias do Sul onde será instalada a Lanchonete e Restaurante Universitário;

7.3.1.2. A infraestrutura necessária para a prestação dos serviços na Lanchonete e Restaurante Universitário será provida pela contratada; e

7.3.1.3. Os serviços prestados e produtos comercializados na Lanchonete e Restaurante Universitário serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada, não tendo a Administração qualquer participação ou responsabilidade sobre essas transações.

7.3.2. O pagamento dos lanches, refeições e bebidas consumidas deverá ser feito pelo cliente (consumidor) diretamente à contratada, sob os seguintes termos:

7.3.2.1. A cobrança deverá ser feita em moeda corrente nacional (R\$);

7.3.2.2. O pagamento poderá ser feito em dinheiro (cédulas e/ou moedas) ou por meios eletrônicos (cartões de débito ou crédito), independentemente do valor consumido, seguindo-se a legislação vigente;

7.3.2.3. Havendo necessidade de fornecimento de troco, esse deverá ser dado em espécie e, nos casos de falta de moedas ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível fazê-lo;

7.3.2.4. É obrigatório o fornecimento de Nota Fiscal, ou documento equivalente, ao cliente quando do pagamento dos serviços / produtos consumidos;

7.3.2.5. É dever do fornecedor, quando optar por dar desconto, informar o consumidor, com a colocação de cartazes e avisos em local visível e de fácil acesso, informando quais são os percentuais oferecidos pelo estabelecimento, de acordo com a forma de pagamento e os prazos escolhidos pelo cliente.

7.3.3. Para o cobrança do Item 1 - Almoço tipo *self-service*, as refeições devem ser pesadas em balanças eletrônicas de propriedade da contratada, descontando-se a tara previamente ajustada na balança, correspondente ao peso do prato.

7.3.3.1. Em caso de inoperância da balança (em decorrência de faltas de energia elétrica, falha eletrônica ou outros) o valor cobrado deverá ser o equivalente a 350g (trezentos e cinquenta gramas) por refeição/prato.

7.3.3.2. As bebidas serão cobradas à parte, não sendo permitida, em nenhuma hipótese, o fornecimento e comercialização de bebidas alcoólicas, tampouco de cigarros ou qualquer outro produto fumífero, nas dependências do IFRS - Campus Caxias do Sul.

7.3.4. Deverão ser oferecidos gratuitamente aos clientes, quando da aquisição de lanches ou refeições, álcool gel, guardanapos, palitos de dentes (embalados individualmente) e, em sachês individuais, açúcar, adoçante, sal, maionese, catchup e mostarda.

7.3.5. Os itens constantes na proposta não deverão apresentar valores “fracionados” que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, assim como: R\$ 1,60 ou R\$ 1,65. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta iguais a R\$ 1,66 ou R\$ 1,67 será considerado o preço de R\$ 1,65 como preço final de venda do produto. Cabe ressaltar que o arredondamento proposto será aplicado apenas no preço final do licitante vencedor (no momento de assinatura do contrato, para venda final ao usuário), para fins de julgamento da melhor proposta não incidirá o arredondamento supracitado.

7.4. **Quanto ao horário de exploração dos serviços:**

7.4.1. **Como lanchonete: de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 21h30; e**

7.4.2. Como restaurante self-service: de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 13h30.

7.4.3. O funcionamento da Lanchonete e Restaurante Universitário nos sábados letivos fica facultado à contratada.

7.4.4. O horário de funcionamento preestabelecido aplica-se apenas aos dias de expediente do IFRS - Campus Caxias do Sul, durante o período de vigência do Contrato de Cessão, podendo, a critério da Administração, ser alterados a fim de atender a casos excepcionais.

7.4.5. Poderá haver alteração nos horários de funcionamento também a pedido da contratada, desde que em prévio e comum acordo com a Administração.

7.4.6. Em período de férias letivas (exclusivamente de discentes), recesso (suspensão temporária das atividades do órgão público) e/ou ponto facultativo ou diferenciado para os servidores, poderá ser dispensado o cumprimento do horário estabelecido nos subitens 7.4.1 e 7.4.2, mediante prévia solicitação formal à fiscalização do contrato.

7.4.7. Os serviços devem ser prestados de forma contínua, salvo motivo de força maior ou caso fortuito.

7.5. Quanto à manutenção da área cedida:

- 7.5.1.A contratada deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações elétrica, hidráulica, de gás de cozinha (GLP) e predial (tais como pisos, paredes, forrações, tomadas, lâmpadas, calhas, aberturas, vidros, etc.), bem como pelos reparos e substituições de equipamentos essenciais à prestação dos serviços de Restaurante e Lanchonete, obrigando-se a colocá-los em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito.
- 7.5.1.1. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, implicando em prejuízo ou interrupção de seus serviços, tal fato deverá ser comunicado à fiscalização; e
- 7.5.1.2. Decorrido esse prazo sem que haja a comunicação das razões de seu descumprimento à fiscalização do contrato, fica a Administração autorizada a prover os serviços necessários e a cobrar da contratada os respectivos custos.
- 7.5.2.As intervenções necessárias à manutenção da área cedida, bem como as benfeitorias propostas pela contratada, somente poderão ser realizadas as suas expensas e mediante prévia autorização da Administração, sem que assista à contratada o direito de indenização sob qualquer título.
- 7.5.3.Os serviços de manutenção compreendem, ainda, a organização, higienização e limpeza geral da área física da Lanchonete e Restaurante, bem como dos equipamentos e utensílios da contratada, que deverá:
- 7.5.3.1. Realizá-la com frequência suficiente para garantir a manutenção das condições de asseio e evitar o risco de contaminação dos produtos oferecidos;
- 7.5.3.2. Utilizar detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, móveis e utensílios do restaurante e da lanchonete;
- 7.5.3.3. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados com acionamento por pedal, devendo os funcionários lavar as mãos sempre que destamparem as lixeiras ou removerem seu conteúdo;
- 7.5.3.4. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em monoblocos de plásticos brancos novos, não sendo permitida a utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira;
- 7.5.3.5. A cada 6 (seis) meses, ou sempre que necessário, proceder a limpeza da caixa de gordura; e
- 7.5.3.6. Retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente, pois, devido às peculiaridades inerentes aos serviços de alimentação, esse é sabidamente vulnerável ao aparecimento de insetos e roedores.
- 7.5.4.Deve ser apresentado aos fiscais do contrato um cronograma anual do Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, em conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004, com as datas programadas, o tipo de serviço a ser realizado e a

empresa que executará o serviço, levando-se em consideração que tais serviços deverão ocorrer em dias e horários incompatíveis com as atividades do Campus, para que não venham a interromper os serviços do objeto contratual, e ser comprovados através de laudos técnicos.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. O fornecedor deverá iniciar o atendimento ao público em até 30 (trinta) dias após a assinatura do Contrato.

8.1.1. Os serviços deverão ser prestados até o término dos 12 meses de contrato, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, conforme horário de exploração dos serviços estabelecido neste Termo de Referência.

8.2. Embora não seja pertinente a previsão de prazos para recebimento provisório e/ou definitivo dos serviços, pois serão prestados pela contratada à Comunidade acadêmica do IFRS - Campus Caxias do Sul, e não diretamente à contratante, os serviços serão objeto de regular acompanhamento e fiscalização, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

8.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

8.4. A Administração poderá, em razão da não adequação às normas técnicas, suspender o fornecimento de qualquer serviço/produto oferecido na Lanchonete e Restaurante, desde que comprovadamente atestada a irregularidade pela fiscalização contratual.

8.5. O acompanhamento e fiscalização contratual do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

9.1. O serviço deverá ser fornecido observando-se a legislação pertinente ao ramo de atuação da fornecedora e as obrigações estabelecidas em razão do contrato.

9.2. Os serviços deverão ser executados observando-se os requisitos mínimos estabelecidos na TABELA 3, abaixo:

TABELA 3 - REQUISITOS QUALITATIVOS MÍNIMOS
I - As instalações físicas (piso, parede e teto) permanecem íntegras, livres de rachaduras, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, etc.?
II – As portas, janelas e dutos de exaustão da área de preparação de alimentos são mantidas fechadas e, quando abertas, providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas? As telas estão limpas?
III - A área de atendimento aos clientes apresenta-se limpa e organizada?
IV - O descarte de resíduos está sendo feito corretamente? As lixeiras estão tampadas, limpas e isoladas da área de preparação e armazenamento dos alimentos?
V - A água utilizada para a produção de alimentos, de gelo e de sucos ou qualquer outra bebida que inclua água potável, é mineral ou purificada por sistema de filtração por

membrana?
VI - Os funcionários que manipulam alimentos apresentam-se sem lesões ou sintomas de enfermidades, bem como asseados (sem barba, esmalte nas unhas ou maquiagem) e uniformizados (incluindo touca)?
VII - Todos os produtos de origem animal apresentam o selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor?
VIII - Todos os produtos utilizados e comercializados possuem identificação de sua origem e prazo de validade?
IX - Os alimentos e produtos de limpeza estão estocados adequados e separadamente?
X - Os alimentos preparados para consumo estão expostos/armazenados dispostos em condições higiênico-sanitárias adequadas? - Em balcão térmico isolado OU banho-maria em <i>buffet</i> c/ anti-salivar - Embalado e com informação de designação, data de preparo e de validade. - Conservação a quente: à temp. superior a 60°C, por no máx. 6 (seis) horas. - Sob refrigeração: à temp. inferior a 4°C, por no máx. 5 (cinco) dias.
XI - A temperatura dos expositores (balcões e <i>buffet</i>) está sendo regularmente monitorada através de termômetros apropriados e, se possível, expostos em locais visíveis?
XII - Os óleos utilizados para fritura são de origem vegetal, do tipo virgem ou extra virgem? Está sendo utilizado a temperaturas não superiores a 180°C? Não apresentam alteração das características físico-químicas ou sensoriais (aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça)?
XIII - O Azeite de Oliva oferecido aos usuários é do tipo virgem ou extra virgem, e não-composto por outro tipo de óleo vegetal?
XIV - Está informada a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações (refeição) e lanches, por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do restaurante, bem como a correta indicação de composição e valor nutricional dos alimentos?
XV - Estão sendo mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da lanchonete e restaurante universitário (LRU)?
XVI - Está sendo mantida a oferta diária de produtos da cesta básica: até o (01 prato protéico no almoço + 01 sobremesa sem açúcar + 06 opções de lanches salgados, sendo 01 sem glúten) adequados ao atendimento de cada necessidade nutricional específica (dietéticos, sem glúten e sem lactose), bem como ovo-lacto-vegetarianos?
XVII - Estão disponíveis gratuitamente aos clientes álcool gel, guardanapos, palitos de dentes (embalados individualmente) e os sachês de açúcar, adoçante, sal, maionese, <i>catchup</i> e mostarda, bem como azeite, vinagre e demais condimentos para as saladas?
XVIII – As tabelas de preços estão visíveis aos consumidores?
IXX - Todos os produtos, que não incluídos na tabela de preços, possuem preço visível?
XX - São disponibilizados adequadamente os meios eletrônicos de pagamento (cartão de débito e cartão de crédito), o troco em espécie (quando necessário) e o cupom fiscal?

9.2.1. A Administração se reserva o direito de realizar análises e diligências para a verificação dos níveis de qualidade e garantia solicitados, por meio da Fiscalização Contratual, que poderão ocorrer mensalmente, analisando-se o atendimento aos 20 (vinte) requisitos listados na TABELA 3.

9.2.2. Para cada requisito analisado os Fiscais atribuirão, justificadamente:

9.2.2.1 Nota 0 (zero) àqueles não atendidos;

9.2.2.2 Nota 5 (cinco) àqueles atendidos parcialmente; ou

9.2.2.3 Nota 10 (dez) àqueles atendidos satisfatoriamente.

9.2.3. Não tendo a contratada, na avaliação mensal da qualidade dos serviços a que se refere o subitem 9.2.1, atendido satisfatoriamente – com nota 10 (dez) – a pelo menos 50% (cinquenta por cento) dos requisitos mínimos, a Administração recomendará formalmente a melhoria dos aspectos deficitários – não atendidos ou atendidos parcialmente –, dando-lhe prazo de 15 (quinze) dias para sua adequação e reavaliação.

9.2.4. Decorrido o prazo citado no subitem 9.2.3, a conclusão da reavaliação com mais de 10 (dez) requisitos com nota 5 (cinco) ou constatação de qualquer requisito como “não atendido” – avaliado com nota 0 (zero) – será considerada infração por parte da contratada, passível de penalização.

9.3. Também para fins de avaliação da qualidade do serviço prestado pela contratada, a Administração analisará seu desempenho em 8 (oito) dimensões identificadas como particularmente relevantes para o segmento dos Restaurantes, segundo os aspectos elencados na TABELA 4, abaixo:

TABELA 4 – DIMENSÕES QUALITATIVAS E ASPECTOS AVALIADOS	
PESQUISA DE SATISFAÇÃO	
DATA: ___/___/___	
ITEM AVALIADO	NOTA 1 = Péssimo; 2 = Ruim; 3 = Regular; 4 = Bom; 5 = Ótimo; NA = Não Avaliado.
DIMENSÃO 1 – SEGURANÇA	
D1.1 – Conhecimento dos funcionários quanto ao serviço e produtos da LRU.	
D1.2 – Higiene no manuseio dos produtos alimentícios.	
D1.3 – Condições higiênico-sanitárias de armazenamento/exposição dos produtos.	
DIMENSÃO 2 – CONFIABILIDADE	
D2.1 – Horário de atendimento/funcionamento da LRU.	
D2.2 – Informações disponíveis no cardápio sobre os produtos.	
D2.3 – Divulgação dos preços dos produtos. (sem precisar perguntar)	
D2.4 – Registro, a entrega e a cobrança dos pedidos. (realizados corretamente)	
D2.5 – Prestação do serviço correto, desde a primeira vez.	
D2.6 – Tempo de espera	
DIMENSÃO 3 – EMPATIA	
D3.1 – Atendimento das necessidades de clientes com restrições alimentares.	
D3.2 – Atendimento das necessidades específicas/individuais dos clientes.	
D3.3 – Receptividade às sugestões de alterações nos produtos ou serviços.	
DIMENSÃO 4 – ASPECTOS TANGÍVEIS	
D4.1 – Limpeza da LRU (piso, mesas, balcões refrigerados, expositores...)	
D4.2 – Limpeza dos utensílios (pratos, talheres, copos, xícaras...) da	

LRU.	
D4.3 – Apresentação dos funcionários (asseio, aparência, uniformes...)	
D4.4 – Facilidade de acesso às instalações da lanchonete e restaurante.	
DIMENSÃO 5 – RECEPTIVIDADE	
D5.1 – Educação e cortesia dos funcionários no trato com os clientes.	
D5.2 – Disposição dos funcionários para atender aos clientes.	
D5.3 – Disposição dos funcionários para oferecer ajuda/atendimento personalizado.	
D5.4 – Eficácia da equipe em resolver os problemas/dar resposta às solicitações.	
DIMENSÃO 6 – APRESENTAÇÃO	
D6.1 – Aparência/apresentação da comida (<i>buffet / self-service</i>).	
D6.2 – Aparência/apresentação dos lanches.	
D6.3 – Preparo (ponto de cozimento) da comida (<i>buffet / self-service</i>).	
D6.4 – Preparo (ponto de cozimento) dos lanches.	
D6.5 – Quantidade de gordura usada na comida (<i>buffet / self-service</i>).	
D6.6 – Quantidade de gordura usada nos lanches.	
D6.7 – Quantidade de sal usada na comida (<i>buffet / self-service</i>).	
D6.8 – Quantidade de sal usada nos lanches.	
D6.9 – Qualidade dos condimentos (catchup, vinagre, azeite, etc.) ofertados.	
D6.10 – Identificação das preparações, no <i>buffet</i> , e dos lanches, nos balcões.	
DIMENSÃO 7 – SERVICESCAPES	
D7.1 – Conforto térmico no ambiente.	
D7.2 – Nível de iluminação do ambiente.	
D7.3 – Ruídos e música ambiente.	
D7.4 – Aroma no ambiente.	
D7.5 – Atratividade do ambiente quanto ao <i>design</i> de interiores/decoração.	
D7.6 – Espaço para circulação na LRU (entre as mesas e balcões).	
D7.7 – <i>Layout</i> (distribuição dos alimentos e circulação em torno) do <i>buffet</i> .	
D7.8 – Conforto de assento. (estofamento, altura das mesas e cadeiras, etc.)	
D7.9 – Qualidade dos talheres, louças, copos e guardanapos fornecidos.	
D7.10 – Número e apresentação dos funcionários.	
DIMENSÃO 8 – AÇÕES AMBIENTAIS	
D8.1 – Divulgação das ações relacionadas à gestão ambiental.	
D8.2 – Separação dos resíduos gerados (coleta seletiva de lixo, por exemplo).	
D8.3 – Uso de utensílios descartáveis.	
D8.4 – Uso de utensílios recicláveis/reaproveitáveis.	
ELOGIOS, SUGESTÕES E RECLAMAÇÕES	
ELOGIOS, SUGESTÕES E RECLAMAÇÕES:	

9.3.1. A coleta de dados poderá ser realizada diariamente, de forma espontânea, na recepção do Campus, através de um formulário de pesquisa, do tipo

estruturado, não identificados, do qual constarão questionamentos acerca de aspectos estritamente relacionados ao perfil socioeconômico do respondente e à avaliação do serviço segundo as 8 (oito) dimensões destacadas na TABELA 4, acima.

9.3.2. Para as respostas, será utilizada uma escala não comparativa contínua, onde cada aspecto é avaliado independentemente, através de uma reta cujos valores possíveis variam de 1 (um) a 5 (cinco), sendo a nota mínima atribuída quando se está muito insatisfeito e a nota máxima, quando se está muito satisfeito. Ainda, será adicionada uma categoria de resposta denominada "NA" (não avaliado), dando ao respondente a opção de não avaliar algum aspecto que julgue-se inapto a fazê-lo, permitindo, com isso, análises mais precisas.

9.3.3. A análise dos formulários preenchidos, depositados em urna própria ou recebidos através de formulário eletrônico, poderá ser realizada trimestralmente pelos fiscais do contrato, utilizando-se de técnicas estatísticas a fim de identificar as dimensões do serviço que precisam ser priorizados num programa de melhoria contínua da qualidade, segundo a percepção dos clientes.

9.3.4. Realizadas as análises periódicas, poderão ser elaborados relatórios para apresentação à Contratada, contendo a síntese dos dados obtidos, a interpretação dos respectivos resultados e apontando-lhe sugestões de melhoria, se necessário.

9.4. À contratada recomenda-se fazer o controle e avaliação da resto-ingestão para fins de monitoramento da qualidade, pois a relação entre o resto devolvido nos pratos pelo cliente e a quantidade de alimentos fornecida é um eficiente indicador da aceitabilidade e qualidade do cardápio, além de controlar os desperdícios e custos, uma vez que o excesso de sobras pode significar falhas no porcionamento, no planejamento ou mesmo no preparo das refeições.

10. DOS REQUISITOS MÍNIMOS EXIGIDOS PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

TABELA 5 - MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS BÁSICOS			
	DESCRIÇÃO	UN.	QTD . MÍNIMA
	Armário de Copa/Cozinha, para mantimentos e utensílios.	Un.	1

	Balcão caixa.	Un.	1
	Balcão expositor de alimentos, aquecido. A área de contato com os alimentos deve ser em aço inoxidável e vidro.	Un.	1
	Balcão expositor de alimentos, refrigerado. A área de contato com os alimentos deve ser em aço inoxidável e vidro.	Un.	1
	Balcão para serviço/Bufferet ou Módulo de Distribuição, para suporte para pratos, talheres, balança, suqueira e afins. Em madeira ou MDP/MDF revestidos.	Un.	1
	Balança digital comercial eletrônica. Capacidade 15kg. Certificada pelo IPEM e INMETRO.	Un.	1
	Cafeteira elétrica profissional.	Un.	1
	Chapa bifeteira a gás ou elétrica com 4 (quatro) queimadores (recomendável).	Un.	1

	<p>Conjunto de mesas e cadeiras, 4 lugares. As mesas deverão ser retangulares, em madeira ou MDF.</p>	<p>Conjunto</p>	<p>12</p>
	<p>Estante com prateleiras lisas, para estocagem de mantimentos, utensílios e eletrodomésticos, em aço inoxidável.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>
	<p>Fogão industrial a gás, 4 bocas (recomendável).</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>
	<p>Forno micro-ondas.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>
	<p>Forno a gás ou elétrico.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>
	<p>Freezer vertical expositor. Capacidade recomendada: 210 litros.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>

	<p>Freezer industrial horizontal ou vertical. Capacidade recomendada: 560 litros.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>
	<p>Fritadeira a gás ou elétrica. Capacidade recomendada: 5 litros.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>
	<p>Liquidificador industrial. Capacidade recomendada: 10 litros.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>
	<p>Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável, para cozinha industrial.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>
	<p>Mesa industrial com 02 (duas) cubas, em aço inoxidável.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>
	<p>Módulo de distribuição de alimentos aquecidos (em aço inoxidável, com anti-salivar em vidro transparente), tipo <i>buffet</i>. Capacidade mínima: 10 (dez) cubas de 1/2GN.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>
	<p>Módulo de distribuição de alimentos refrigerados (em aço inoxidável, com anti-salivar em vidro transparente), tipo <i>buffet</i>. Capacidade mínima: 04 (quatro) cubas de 1/1GN ou 08 (oito) cubas de 1/2GN.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>
	<p>Sistema de exaustão: Coifa tronco piramidal em aço inoxidável + Duto em aço inoxidável. Para uso sobre fogão, chapa bifeteira e char broiler.</p>	<p>Un.</p>	<p>1</p>

	<i>Dispensers</i> de álcool em gel.	Un.	1
	Lixeira para lixo orgânico, capacidade mínima 50 litros, com tampa.	Un.	2
	Lixeira para lixo seletivo, capacidade mínima 50 litros, com tampa.	Un.	2

10.1.1. Poderão ocorrer substituições na lista de mobiliários e equipamentos básicos (tabela acima), desde que em comum e prévio acordo com a Administração, conforme a necessidade percebida no decorrer da execução do serviço.

10.2. A lista de mobiliários e equipamentos indicada na tabela acima é exigência mínima, sendo de responsabilidade da empresa vencedora do certame complementá-la com todos os materiais, utensílios e demais equipamentos necessários à consecução do objeto contratual, de forma que tipo e quantidade disponíveis, sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.

10.2.1. Devem ser realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

10.2.2. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser de materiais que não lhes transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica, devendo ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

10.2.3. Outrossim, a contratada deverá fornecer, em quantidade suficiente e satisfatória, os utensílios (talheres, pratos, xícaras e copos) e materiais de consumo indispensáveis para a execução dos seus serviços.

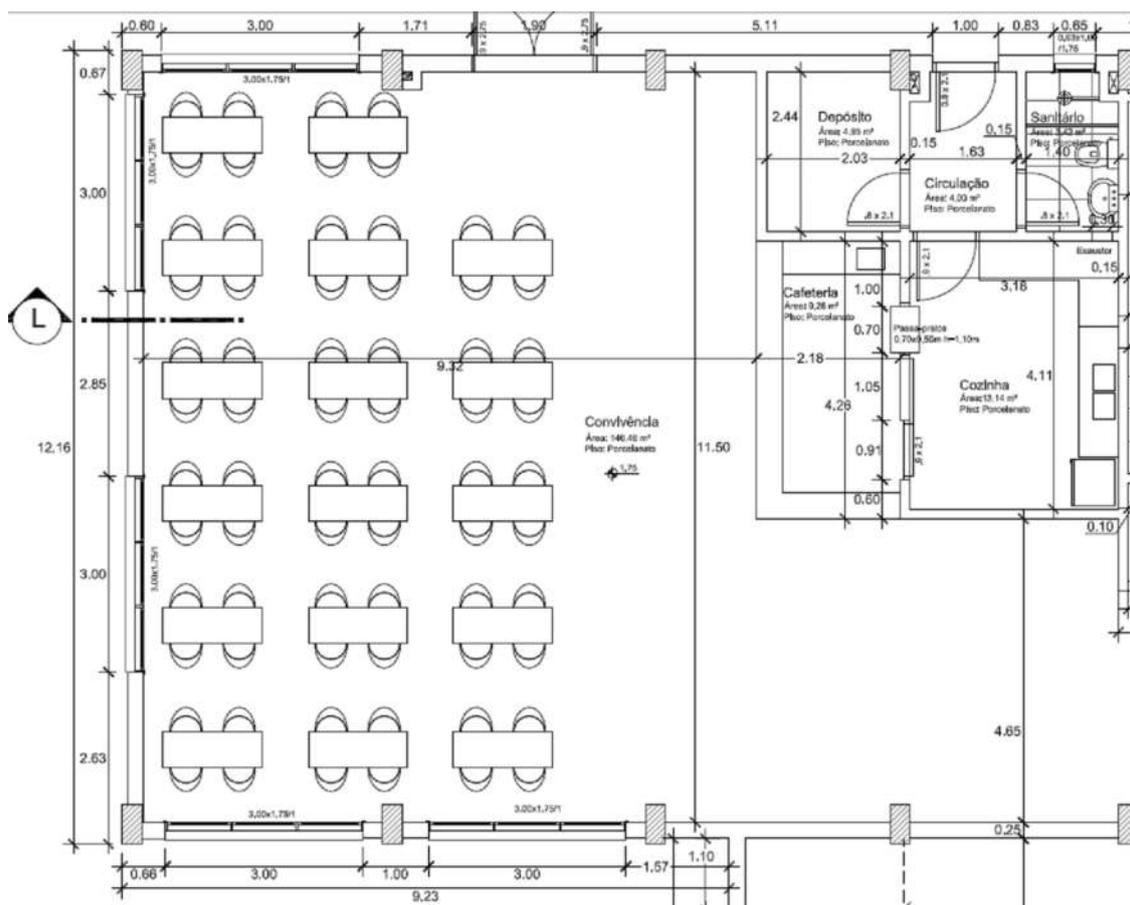
10.2.4. Os pratos disponibilizados para que os usuários sirvam-se da refeição na modalidade self-service deverão ser padronizados, sendo o seu peso previamente registrado como tara na balança utilizada pelo restaurante, de modo que o peso do utensílio não incida no peso final registrado para cobrança da refeição.

10.3. A empresa contratada deverá afixar, em local de fácil visualização, TABELA DE PREÇOS dos produtos comercializados, mantendo-a sempre atualizada.

11. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

11.1. Os serviços serão prestados exclusivamente utilizando-se sala destinada para lanchonete e restaurante universitário, situada no pavimento 1 do Bloco A4 do IFRS Campus Caxias do Sul (localizado na Rua Avelino Antônio de Souza, 1730, bairro Nossa Sra. de Fátima, Caxias do Sul/RS), mediante contrato de cessão de uso a título precário e oneroso.

11.1.1. A sala a ser cedida possui 181,28 m² de área de útil, subdividida em: cozinha, depósito, área de circulação, sanitário, área de atendimento ao público (34,80 m²) e área de convivência (146,48 m²), conforme representado a seguir.



11.1.2. A contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área citada no item 11.1 o valor mensal de R\$ 2.078,77 (dois mil e setenta e oito reais e setenta e sete centavos).

11.1.2.1. O valor fixado no item 11.1.2 corresponde ao valor mensal de mercado, estimado em pesquisa de mercado documentada no processo administrativo, para a locação da área cedida.

11.1.2.2. Nos meses de férias/recessos escolares (janeiro, fevereiro, julho e dezembro), os valores da indenização pecuniária (aluguel), pagos pela Contratada, terão uma redução de 50%. Durante esses meses, o valor

mensal será de R\$ 1.039,38 (um mil e trinta e nove reais e trinta e oito centavos).

- 11.1.2.3. O valor da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área poderá ser revisto pela Administração, de ofício ou a pedido da contratada, quando da ocorrência de fatos supervenientes que impactem diretamente as atividades do Campus, paralisando-as por um período superior a 05 (cinco) dias úteis.
- 11.1.3. O valor da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área será automaticamente reajustado após 12 (doze) meses, caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para Administração.
- 11.1.3.1. Para o cálculo do reajuste será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo Habitação, ou outro que venha a substituí-lo, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.
- 11.1.4. O pagamento mensal da indenização pecuniária pela cessão de uso do espaço se dará a partir da assinatura do contrato, devendo ser efetuado independentemente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), obtida junto à Coordenadoria de Orçamento e Finanças do órgão cedente, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo a contratada, sempre que solicitado pela fiscalização contratual, apresentar-lhe cópia do comprovante de quitação.
- 11.1.5. Igualmente, deverá a contratada ressarcir mensalmente, em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação feita pelos fiscais do contrato, o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica e água encanada, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.
- 11.1.5.1. Os ressarcimentos a que se refere o item 11.1.5 deverão ser efetuados através de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pela Coordenadoria de Orçamento e Finanças do IFRS - Campus Caxias do Sul.
- 11.1.5.2. A GRU de ressarcimento das despesas com consumo mensal de energia elétrica e água encanada, será emitida pela Administração, em valor proporcional calculado em razão do consumo total do Campus no mês de referência – conforme indicado nas faturas apresentadas pelas concessionárias Rio Grande Energia (RGE) e Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto (SAMAE) – e do consumo individual da área cedida, aferido pelos fiscais de contrato em leitura mensal dos medidores individuais (contador e hidrômetro) da contratada.
- 11.1.5.3. **A contratada deverá providenciar, as suas expensas, a instalação de medidores de água (hidrômetro) e energia elétrica, que possibilite a aferição individual do consumo na área cedida, contando, para tanto, com o suporte e supervisão, da Diretoria de Projetos e Obras do IFRS.**
- 11.1.6. Conforme determina a Lei nº 10.522/2002, em seu art. 37-A, os créditos das autarquias e fundações públicas federais, de qualquer natureza, não pagos nos prazos previstos, serão acrescidos de juros e multa de mora, calculados nos termos e na forma da legislação aplicável aos tributos federais.

11.1.6.1. A multa a que se refere o subitem 11.1.6 deverá corresponder a 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC.

11.1.6.2. Eventuais valores não pagos pela contratada, sejam decorrentes da cessão de espaço, sejam decorrentes da aplicação de multas, serão inscritos em dívida ativa do IFRS para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97 e/ou cobrados judicialmente.

11.2. Deverão ser praticados na Lanchonete e Restaurante Universitário, para os itens da “Cesta Básica de Produtos”, exclusivamente os preços informados pela licitante no momento da proposta comercial – os quais não poderão ultrapassar os respectivos valores médios aferidos em pesquisa de mercado (TABELA 1).

11.2.1. Os valores estabelecidos na licitação para os itens da Cesta Básica de Produtos serão fixos e irrevogáveis durante os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato.

11.2.2. Somente será admitida a alteração dos preços dos itens da Cesta Básica de Produtos mediante termo de apostilamento para reajuste contratual, observado o interregno mínimo de 01 (um) ano da proposta, ou visando ao reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

11.2.3. Para o cálculo do reajuste será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo Bebidas e Alimentação, ou outro que venha a substituí-lo, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

11.3. Além dos itens da Cesta Básica de Produtos, poderão ser ofertados na Lanchonete e Restaurante Universitário (LRU) quaisquer outros produtos afins, industrializados ou processados pela própria contratada, desde que seus preços sejam estabelecidos razoavelmente (compatíveis com os preços de mercado) e mantidos os padrões de qualidade e o cumprimento das demais regras previstas neste Termo de Referência.

11.4. Em hipótese alguma será permitido o fornecimento de bebidas alcoólicas ou fumíferos nas dependências do IFRS Campus Caxias do Sul.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

12.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

12.4. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

12.4.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto

quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

12.4.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

12.4.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

12.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

12.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

12.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

12.8. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

12.9. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666/93.

12.10. Emitir mensalmente as Guias de Recolhimento da União para pagamento, pela contratada à Administração, dos valores referentes ao ressarcimento do consumo individual de energia elétrica e água encanada e à indenização pecuniária pelo uso da área cedida.

12.11. Fornecer, mediante contrato de cessão de uso, a título precário e oneroso, o espaço físico descrito no subitem 11.1.

12.12. Permitir à contratada executar, sob seu custeio e responsabilidade, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao aproveitamento da área cedida, desde que não afetem a sua segurança e sejam atendidos os regulamentos do IFRS - Campus Caxias do Sul.

12.13. Facultar à contratada ou a seus prepostos, o livre acesso à área cedida nos períodos de funcionamento, assim como, quando necessário e com antecedência acordada, nos períodos fora do horário de funcionamento.

12.14. Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo de Referência e obedecendo as normas internas do IFRS - Campus Caxias do Sul.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

13.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

13.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir

imediatamente a Administração em sua integralidade, o valor correspondente aos danos sofridos;

13.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor:

13.4.1. A fixação do quantitativo dos profissionais ficará a cargo da CONTRATADA, desde que mantenha, diariamente presentes no estabelecimento, preposto e empregados capacitados para a produção dos alimentos (doceiros, salgadeiros, chapeiros, saladeiros, cozinheiros, auxiliar de cozinha), a organização e higienização do espaço (serviços gerais, repositor e estoquista) e o atendimento no balcão, na balança e no caixa, em número necessário ao bom andamento dos serviços, aumentando a quantidade de funcionários sempre que houver necessidade;

13.4.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos poderá ser o proprietário do estabelecimento e/ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica;

13.4.3. O preposto poderá ser o proprietário do estabelecimento e/ou funcionário designado, ainda que desempenhe simultaneamente outras atividades, desde que esteja presente rotineiramente na Lanchonete e Restaurante Universitário;

13.4.4. Garantir que todos os manipuladores de alimentos sejam supervisionados e, periodicamente submetidos à cursos de capacitação sobre Boas Práticas, Higiene Pessoal, Manipulação Higiênica dos Alimentos, Contaminantes Alimentares e Doenças Transmitidas por Alimentos, apresentando-se comprovação documental dessa capacitação à fiscalização do contrato;

13.4.5. Providenciar para que todos os seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos semestrais, apresentando comprovação desse controle de saúde aos fiscais do contrato.

13.4.6. Zelar para que seus empregados cumpram as regras de higiene e boas maneiras, substituindo aquele cuja conduta se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.

13.4.7. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a contratada relatar à contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

13.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

13.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

- 13.6.1 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.
- 13.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 13.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 13.9. Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 13.10. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 13.11. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 13.12. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 13.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 13.14. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale-transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/93.
- 13.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 13.18. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 13.19. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.
- 13.20. Observar rigorosamente o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete durante a vigência do contrato, bem como os dias de funcionamento do Campus.

13.21. Previamente ao início das atividades, sob pena de rescisão contratual, a contratada deverá apresentar ao Gestor de Contratos do IFRS - Campus Caxias do Sul:

13.21.1. Certidão de Registro e Quitação (CRQ) junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) com jurisdição no local das atividades e Alvará de Licença/Funcionamento do estabelecimento para exploração das atividades de lanchonete e restaurante, emitido pelo Departamento de Vigilância Sanitária, junto à Secretaria Municipal de Saúde de Caxias do Sul/RS;

13.21.2. Carta de nomeação de preposto, com experiência e poderes de supervisão, podendo ser o proprietário ou um dos funcionários que integre sua equipe, desde que esteja habitualmente presente no estabelecimento;

13.21.3. Comprovante de que detém vínculo empregatício ou de prestação de serviços com nutricionista Responsável Técnico (RT), devidamente registrado(a) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

13.21.4. Cópia impressa de seu Manual de Boas Práticas (MPB) e de seus Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), elaborados na forma orientada pela RDC ANVISA nº 216/2004;

13.21.5. Relação nominal dos empregados;

13.22. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados, quando em serviço, em obediência ao assegurado pelas leis trabalhistas e previdenciárias, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

13.23. Utilizar a área cedida unicamente para a execução dos serviços contratados, de Lanchonete e Restaurante Universitário;

13.24. Propiciar aos fiscais do contrato e/ou nutricionista do IFRS, livre acesso aos locais, onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização;

13.25. Facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas e/ou do Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego, cientificando a Administração por escrito, através dos fiscais do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador;

13.26. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;

13.27. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e os parâmetros estabelecidos na Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos sólidos;

13.28. Efetuar o recolhimento do produto ou embalagem oriundos da prestação dos serviços, para fins de destinação final ambientalmente adequada, a cargo dos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes, conforme artigo 33 da Lei nº 12.305, de 2010, artigos 13 a 32 do Decreto nº 7.404, de 2010 e legislação correlata;

13.29. Não utilizar na execução dos serviços, de qualquer das substâncias que destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal, notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano, ou de qualquer produto ou equipamento que as contenha ou delas faça uso, à exceção dos usos essenciais permitidos pelo Protocolo de Montreal, conforme artigo 1º, parágrafo único, do Decreto nº 2.783, de 1998, e artigo 4º da Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000 e legislação correlata;

- 13.30. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 13.31. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;
- 13.32. Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e a racionalização de energia elétrica no uso dos equipamentos;
- 13.33. Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental, quando da execução dos serviços, utilizando produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2 economizando energia, gás, água, assim como separar seletivamente os resíduos oriundos da prestação dos serviços;
- 13.34. Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com a Contratante, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 5.940/06 e IN/MARE nº 6/1995;
- 13.35. Respeitar os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no que couber;
- 13.36. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Contratante;
- 13.37. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 13.38. Utilizar equipamentos refrigeradores e assemelhados que minimizem o desperdício de energia de acordo com os parâmetros estabelecidos na Lei 10.295/2001 e Portaria INMETRO nº 20, de 01/02/2006;
- 13.39. Utilizar liquidificadores que possuam selo de ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução Conama nº 20, de 07/12/1994 e da Instrução Normativa MMA nº 3, de 07/02/2000;
- 13.40. Utilizar Forno de micro-ondas que possua Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nos termos da Portaria INMETRO nº 497, de 28/12/2011;
- 13.41. Cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde de seus empregados;
- 13.42. Não permitir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, corte na mãos e braços, bem como aqueles acometidos de gripe/resfriado;
- 13.43. Preparar os alimentos dentro de padrões higiênico-sanitários, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos na Resolução CNNPA nº 33 de 09/11/1977, RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa e todas as outras normas vigentes afetas ao assunto;
- 13.44. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/93.

16.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

16.4. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666/93.

16.5. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 87 da Lei nº 8.666/93.

16.6. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

16.7. Durante a execução do objeto, o fiscal do contrato deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.8. O fiscal do contrato deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal do contrato, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

16.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

16.12. O fiscal do contrato poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

16.13. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

16.13.1. Verificação periódica dos níveis de qualidade e garantia solicitados, conforme descrito neste Termo de Referência;

16.13.2. Apuração mensal do consumo individual de energia elétrica e água encanada na área cedida;

16.13.3. Verificação periódica das condições de treinamento dos funcionários contratados para manipulação de alimentos; e

16.13.4. Acompanhar a efetivação das atividades programadas no cronograma anual do Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.

16.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

16.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.

16.16. A Administração poderá, a critério da fiscalização contratual, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiro ou ainda acionar órgão público de controle sanitário para que faça, à sua ordem, o recolhimento de amostras dos alimentos servidos na Lanchonete e Restaurante Universitário para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene, cabendo, nesses casos, à contratada fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal fim.

17. DO PAGAMENTO

17.1. Esta contratação não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela Administração contratante, pois:

17.1.1. A contratação se dará por meio da Cessão de Uso, a título precário e oneroso, da área do IFRS Campus Caxias do Sul, onde será instalada a Lanchonete e Restaurante Universitário;

17.1.2. A infraestrutura necessária para a prestação dos serviços na Lanchonete e Restaurante Universitário será provida pela contratada; e

17.1.3. Os serviços prestados e produtos comercializados na Lanchonete e Restaurante Universitário serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

17.2. Todos os pagamentos resultantes desta contratação serão efetuados pela Contratada, em favor da Administração contratante, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), para:

17.2.1. Pagamento mensal da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área onde serão explorados os serviços objeto da contratação; e

17.2.2. Ressarcimento da despesas mensais com consumo de água e energia elétrica da Contratada na área cedida.

17.3. Conforme determina a Lei nº 10.522/2002, em seu art. 37-A, os créditos das autarquias e fundações públicas federais, de qualquer natureza, não pagos nos prazos previstos na legislação, serão acrescidos de juros e multa de mora, calculados nos termos e na forma da legislação aplicável aos tributos federais.

17.3.1. Eventuais valores não pagos pela contratada, sejam decorrentes da cessão de espaço, sejam decorrentes da aplicação de multas, serão inscritos em dívida ativa do IFRS para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97 e/ou cobrados judicialmente.

18. REAJUSTE

18.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de 12 (doze) meses, contado da data limite para a apresentação das propostas.

18.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de 1 (um) ano, aplicando-se os seguintes índices:

18.1.1.1. Pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo Bebidas e Alimentação, ou outro que venha a substituí-lo, para atualização dos preços unitários praticados por item da “CESTA BÁSICA DE PRODUTOS”; e

18.1.1.2. Pela Variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo Habitação, ou outro que venha a substituí-lo, para atualização do valor mensal pago pela CONTRATADA à título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área.

18.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.3. Para o cálculo dos reajustes tornar-se-á como “índice inicial” aquele vigente no mês de apresentação da proposta e “índice final” aquele vigente no mês do reajuste.

18.4. Os reajustes, quando não coincidirem com a prorrogação, serão formalizados por termo de apostilamento, nos termos do art. 65, §8º, da Lei 8.666/93.

18.5. O reajuste e/ou revisão das tarifas de água e energia elétrica, aferidos de acordo com o consumo mensal da cessionária, ocorrerá de acordo com as normas das concessionárias dos serviços e por iniciativa dessas.

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, tendo em vista o tipo de objeto licitado, não havendo necessidade.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520/2002, a CONTRATADA que:

20.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

20.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

20.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

20.1.5. cometer fraude fiscal.

20.2. Pela inexecução **total ou parcial** do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

20.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

20.2.2. Multa de:

20.2.2.1. multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

20.2.2.2. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor anual de mercado para a locação da área cedida;

20.2.2.3. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

20.2.2.4. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

20.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

20.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

20.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Termo de Referência.

20.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a

penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.3. As sanções previstas nos subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa.

20.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as TABELAS 6 e 7:

TABELA 6 - GRAU DA INFRAÇÃO x VALOR DA MULTA ADMINISTRATIVA			
GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DA LOCAÇÃO	VALOR DA MULTA
1	2,5%	R\$ 2.078,77	R\$ 51,96
2	5%	R\$ 2.078,77	R\$ 103,93
3	10%	R\$ 2.078,77	R\$ 207,87
4	20%	R\$ 2.078,77	R\$ 415,75
5	25%	R\$ 2.078,77	R\$ 519,69
6	50%	R\$ 2.078,77	R\$ 1.039,38

TABELA 7 - INFRAÇÕES, PENALIZAÇÕES E GRAUS DE RELEVÂNCIA	
INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIZAÇÕES	GRAU
I - Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais; penalização com multa, por dia de suspensão.	4
II - Não atender ao padrão mínimo de qualidade dos serviços, segundo escala de avaliação préestabelecida em Edital; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	4
III - Cobrar preços maiores do que os fixados na licitação; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	5
IV - Servir alimentos em quantidade/peso/tamanho/variedade inferior ao exigido no termo de referência; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	5
V - Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais; penalização com multa, por ocorrência.	5
VI - Utilizar a área cedida para fins diversos do objeto do Contrato de Cessão; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	6
VII - Servir bebida alcoólica ou fumíferos de qualquer espécie, no IFRS Campus Caxias do Sul; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	6
VIII - Servir alimento contaminado ou deteriorado; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	6
IX - Deixar de:	
a) manter empregado qualificado para responder perante a Administração; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	1
b) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições; penalização com multa, por empregado e	1

por dia que a infração for cometida.	
c) recolher o valor da taxa mensal de utilização ou das contas de luz e água; penalização com multa, por item por dia que a infração for cometida.	1
d) prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, sem comunicar à fiscalização do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado; penalização com multa, por item e por dia que a infração for cometida.	1
e) manter lista de preços em lugar visível; penalização com multa, por dia que a infração for cometida.	1
f) responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da Administração; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	1
g) coletar amostra das preparações ou de conservá-la adequadamente; penalização com multa, por dia que a infração for cometida.	2
h) manter documentação legal; penalização com multa, por vez que a infração for cometida e por quantos dias persistir a irregularidade.	2
i) cumprir determinação formal ou instrução complementar da Administração; penalização com multa, por dia que a infração for cometida.	2
j) cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da Fiscalização Contratual; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	2
k) refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo; penalização com multa, por dia que a infração for cometida.	3
l) remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos; penalização com multa, por dia que a infração for cometida.	3
m) providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	3
n) cumprir o horário de funcionamento determinado em contrato ou pré-ajustado com a Administração; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	3
o) remover o lixo e realizar o adequado descarte e separação de resíduos; penalização com multa, por dia que a infração for cometida.	4
p) cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos, não previstos nesta tabela de penalizações, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador; Penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	4
q) manter o Emissor de Cupom Fiscal e emitir o cupom fiscal para toda e qualquer venda realizada, independentemente de solicitação do usuário; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	4
X - Permitir:	
a) presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço; penalização com multa, por empregado e por vez que a infração for cometida.	2
b) presença de empregado sem o devido contrato de trabalho; penalização com multa, por empregado e por dia em que a irregularidade for mantida.	4

20.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666/93, as empresas ou profissionais que:

20.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

20.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

20.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

20.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93, e subsidiariamente a Lei nº 9.784/99.

20.7. O pagamento de multas deverá ser feito pela contratada por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pela Coordenadoria de Orçamento e Finanças do IFRS - Campus Caxias do Sul, podendo igualmente ser cobrado diretamente da empresa, amigável ou judicialmente, e ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste Termo de Referência.

20.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

20.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

20.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.

21.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.

21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.

21.4. O critério de julgamento da proposta é **maior desconto global**, para os itens da "CESTA BÁSICA DE PRODUTOS".

21.5. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Edital.

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

22.1. O custo estimado da contratação é o previsto no valor máximo unitário.

22.2. Tal valor foi obtido a partir de ampla pesquisa de mercado, nos moldes estabelecidos na Instrução Normativa nº 03/2017.

Caxias do Sul, 13 de agosto de 2019.

Simão Mendes de Moraes

Diretor de Administração

SIAPE 1479893

Aprovação motivada pela autoridade competente, nos termos do art. 9º, §1º do Decreto nº 5.450/2005:

Reconhecido o seu objeto como essencial à comunidade acadêmica, estando inclusive previsto no Plano de Ação Anual deste órgão, e tendo sido a outorga de uso para lanchonetes e restaurantes, tratada não somente pela doutrina administrativa, mas também pelo próprio TCU, como hipótese de concessão de uso de espaços públicos, desde que onerosa (não gratuita) e precedida de disputa pública prevista no ordenamento jurídico, “quando se verifica, no caso concreto, que a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre o caráter mercantil da exploração desses espaços” (Acórdão nº 1443/2006- TCU-Plenário), APROVO o presente Termo de Referência e autorizo a respectiva abertura de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico, conforme orienta o Parecer Plenário nº 01/2016/CNU-DCOR-CGU/AGU.

Juliano Cantarelli Toniolo

Ordenador de Despesas

Diretor-Geral

SIAPE 1804846



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Caxias do Sul

ANEXO II

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2019

TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO DE USO DE
ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/2019, QUE FAZEM ENTRE SI O
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL - CAMPUS
CAXIAS DO SUL, E A EMPRESA

.....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Caxias do Sul, com sede na Rua Avelino Antônio de Souza, 1730, na cidade de Caxias do Sul, RS, CNPJ 10.637.926/0010-37, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor-Geral, Sr. Juliano Cantarelli Toniolo, nomeado(a) pela Portaria nº 313, de 23 de fevereiro de 2016, publicada no *DOU* de 24 de fevereiro de 2016, CPF 945.269.580-34, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) CPF, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23362.000224/2019-26** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão eletrônico nº 36/2019**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **concessão de espaço público, a título remunerado, para serviços de lanchonete e restaurante universitário**, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo I do Edital.

1.1.1. A sala cedida possui 181,28 m2, subdividida em: cozinha, depósito, área de circulação, sanitário, área de atendimento ao público (34,80 m2) e área de convivência (146,48 m2).

1.1.2. A título de aluguel pela concessão de espaço público da área supracitada, a CONTRATADA pagará à Administração CONTRATANTE o valor mensal de R\$ 2.078,77 (dois mil e setenta e oito reais e setenta e sete centavos), perfazendo o total anual de R\$ 24.945,24 (vinte quatro mil novecentos e quarenta e cinco reais e vinte quatro centavos).

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.2.1. Os itens que compõem a “CESTA BÁSICA DE PRODUTOS” da lanchonete e restaurante universitário, deverão ser ofertados pela CONTRATADA, obrigatoriamente conforme especificado no Termo de Referência, anexo I do Edital, e aos preços pré-fixados na Proposta Comercial vencedora do Pregão 36/2019, vide tabela abaixo:

CESTA BÁSICA DE PRODUTOS				
ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM (ESPECIFICAÇÃO)	UN. DE VENDA	QTD	PREÇO UNITÁRIO
1	Almoço tipo self-service a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas <i>in natura</i> ; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto-vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; <u>além de 01 (uma) porção gratuita de sobremesa</u> , escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Kg.	01	R\$ XX,XX
2	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples. De pão francês ou de sanduíche (02 fatias), branco ou integral, com manteiga, presunto e queijo. Sem ovo ou salada. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	01	R\$ XX,XX
3	Sanduíche Natural com Salada. De pão de sanduíche, branco ou integral (02 fatias), com manteiga, presunto, queijo, alface, cenoura ralada e tomate. Peso neto: aprox. 180g.	Unidade	01	R\$ XX,XX
4	Lanches Salgados de massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 10 (dez) opções por dia. Peso neto aprox. 100g:			
4.1	Pastel assado	Unidade	01	R\$ XX,XX
4.2	Folhado	Unidade	01	R\$ XX,XX
4.3	Pão de queijo	Unidade	01	R\$ XX,XX

4.4	Empada	Unidade	01	R\$ XX,XX
4.5	Cachorro quente	Unidade	01	R\$ XX,XX
4.6	Pizza em fatia ou Mini-pizza	Unidade	01	R\$ XX,XX
4.7	Croassaint	Unidade	01	R\$ XX,XX
5	Suco de Fruta. Natural ou polpa congelada. Diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.	Unidade	01	R\$ XX,XX

1.2.2. As quantidades expressas por item, na tabela acima, não correspondem à demanda real, servindo apenas para registro do preço unitário praticado na lanchonete e restaurante universitário.

1.2.3. Nos valores unitários estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas, decorrentes da execução do serviço, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

1.2.4. Além dos itens da “CESTA BÁSICA DE PRODUTOS”, poderão ser ofertados na lanchonete e restaurante universitário quaisquer outros produtos afins, industrializados ou processados pela própria CONTRATADA, desde que seus preços sejam estabelecidos razoavelmente (compatíveis com os preços de mercado) e mantidos os padrões de qualidade e o cumprimento das demais regras previstas no Termo de Referência.

1.2.5. Em hipótese alguma será permitido a venda de bebidas alcoólicas ou fumíferos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../2019 e encerramento em/...../2020, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.2.1. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A CONTRATADA deverá iniciar a prestação dos serviços, objeto deste instrumento, em até 30 (trinta) dias após a assinatura deste Contrato.

3. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração CONTRATANTE, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFRS Campus Caxias do Sul.

3.1.1. A contratação se dará por meio de Cessão de uso, a título precário e oneroso, de área do IFRS Campus Caxias do Sul onde será instalada a lanchonete e restaurante universitário;

3.1.2. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para prestação dos serviços na lanchonete e restaurante universitário serão promovidas pela CONTRATADA; e

3.1.3. Os serviços prestados e produtos comercializados na lanchonete e restaurante universitário serão pagos pelos consumidores diretamente à CONTRATADA.

3.2. No(s) exercício(s) seguinte(s) correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

4. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

4.1. Todos os pagamentos relativos a este Termo de Contrato serão efetuados unicamente pela CONTRATADA, a partir da assinatura deste instrumento.

4.1.1. O pagamento da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área em que serão prestados os serviços de lanchonete e restaurante universitário serão recolhidos, mensalmente, mediante de Guia de Recolhimento da União (GRU), expedida em moeda corrente nacional (Real), na qual serão observados os seguintes dados:

a) Unidade Gestora: 158328

b) Gestão: 26419

c) Código de Recolhimento: 28802-0

d) Nº de Referência: 23362.000224/2019-26

e) Competência: mês/ano

f) Vencimento: 5º dia útil do mês subsequente ao da competência.

g) Nome e CNPJ do Contribuinte: Dados da CONTRATADA

h) Valor principal: R\$ 2.078,77 (dois mil e setenta e oito reais e setenta e sete centavos). Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro, haverá uma redução de 50% do valor, sendo cobrado o valor de R\$ 1.039,38 (um mil e trinta e nove reais e trinta e oito centavos).

4.1.2. O ressarcimento das despesas mensais com consumo de água e energia elétrica da cessionária na área cedida, será efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), expedida em moeda corrente nacional (Real), na qual serão observados os seguintes dados:

a) Unidade Gestora: 158328

b) Gestão: 26419

c) Código de Recolhimento: 68888-6

d) Nº de Referência: 23362.000224/2019-26

e) Competência: mês/ano

f) Vencimento: dia 25 do mês subsequente ao da competência

g) Nome e CNPJ do Contribuinte: Dados da CONTRATADA

h) Valor principal: a ser calculado mensalmente, com base nas leituras dos medidores.

5. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

5.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

7. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

7.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

8.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

10.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

10.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

10.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

10.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

11.1. É vedado à CONTRATADA:

11.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

11.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

11.1.3. Ter, em seu quadro de funcionários, familiar de agente público prestando serviço no órgão ou entidade em que esse exerça cargo em comissão ou função de confiança, conforme vedação expressa no Art. 7º do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010.

12. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e normas e princípios gerais dos contratos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o Foro da Justiça Federal de Caxias do Sul.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Caxias do Sul/RS, de de 2019.

Representante legal da CONTRATANTE

Juliano Cantarelli Toniolo

Diretor-Geral

IFRS Campus Caxias do Sul

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Nome: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA *in loco*

PREGÃO ELETRÔNICO 36/2019

(FACULTATIVA)

Eu, _____, Representante Legal devidamente qualificado da empresa _____, CNPJ _____, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete e restaurante universitário, no IFRS/Campus Caxias do Sul, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório (Edital do Pregão Eletrônico 36/2019), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

_____, ____ de _____ de 2019.

REPRESENTANTE LEGAL
(assinatura e carimbo)

NOME:

CPF:

RG:

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA *in loco*

PREGÃO ELETRÔNICO 36/2019

(OBRIGATÓRIA EM CASO DE NÃO REALIZAÇÃO)

Eu, _____, Representante Legal devidamente qualificado da empresa _____, CNPJ _____, DECLARO, para os devidos fins, que NÃO visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete e restaurante universitário, no IFRS Campus Caxias do Sul, por opção própria, assumindo assim que CONCORDO com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório (Edital do Pregão Eletrônico 36/2019), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

_____, ____ de _____ de 2019.

REPRESENTANTE LEGAL

(assinatura e carimbo)

NOME:

CPF:

RG:

ANEXO V
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Ao IFRS/Campus Caxias do Sul
Pregão Eletrônico nº 36/2019 – UASG 158328

A empresa **...(razão social da empresa)...**, inscrito(a) no CNPJ nº, sediado(a) na **...(endereço completo da cidade)...**, visando concorrer no Pregão Eletrônico nº 36/2019 do IFRS/Campus Caxias do Sul, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) **...(nome do representante legal da empresa)...**, portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, vem, por meio desta, apresentar proposta de preços para os itens, conforme tabela abaixo:

CESTA BÁSICA DE PRODUTOS					
ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM (ESPECIFICAÇÃO)	UN. DE VENDA	QTD	PREÇO UNITÁRIO	PERCENTUAL DE DESCONTO
1	Almoço tipo <i>self-service</i> a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas <i>in natura</i> ; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto-vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; <u>além de 01 (uma) porção gratuita de sobremesa</u> , escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Kg.	01	R\$ _____	_____ %
2	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples. De pão francês ou de sanduíche (02 fatias) , branco ou integral, com manteiga, presunto e queijo. Sem ovo ou salada. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	01	R\$ _____	
3	Sanduíche Natural com Salada. De pão de sanduíche, branco ou integral (02 fatias), com manteiga, presunto, queijo, alface, cenoura ralada e tomate. Peso neto: aprox.	Unidade	01	R\$ _____	

	180g.			
4	Lanches Salgados de massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 10 (dez) opções por dia. Peso neto aprox. 100g:			
4.1	Pastel assado	Unidade	01	R\$ _____
4.2	Folhado	Unidade	01	R\$ _____
4.3	Pão de queijo	Unidade	01	R\$ _____
4.4	Empada	Unidade	01	R\$ _____
4.5	Cachorro quente	Unidade	01	R\$ _____
4.6	Pizza em fatia ou Mini-pizza	Unidade	01	R\$ _____
4.7	Croassaint	Unidade	01	R\$ _____
5	Suco de Fruta. Natural ou polpa congelada. Diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.	Unidade	01	R\$ _____

Outrossim, declaramos que:

- a) Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos;
- b) Temos conhecimento do local e condições de execução dos serviços;
- c) Os serviços serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Termo de Referência;
- d) Nos valores unitários desta proposta estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do serviço, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação e a perfeita execução do serviço;
- e) Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias; e
- f) Estamos cientes de que, até que o Termo de Contrato seja assinado, esta Proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observadas as condições do instrumento convocatório (Edital do Pregão Eletrônico 36/2019).

_____, ____ de _____ de 2019.

 REPRESENTANTE LEGAL
 (Nome, CPF, assinatura e carimbo)