



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 Rio Grande

ANEXO I - PROJETO BÁSICO

1. DO OBJETO

1.1. Compreende o objeto da presente Licitação, **A CONCESSÃO ADMINISTRATIVA A TÍTULO REMUNERADO** do uso de espaço físico localizado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Rio Grande, **exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas**, de comprovada experiência na exploração comercial de serviços de restaurante e lancheria, a qual fornecerá refeições, lanches, bebidas e outros produtos inerentes ao ramo, sob o critério de **MENOR PREÇO DO QUILOGRAMA DO BUFFET**, com base no valor estimado apresentado abaixo, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado na forma da lei, atendendo as necessidades de alunos e servidores do referido Campus, de acordo com o Edital e o que está estabelecido neste Anexo, que passa a fazer parte integrante do Edital independente de transcrição.

1.2. A área total da concessão é de 266,00 m², aproximadamente, localizado dentro das dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Rio Grande sito à Rua Engenheiro Alfredo Huck, n° 475, Bairro Centro, conforme *layout* constante no Anexo II, que faz parte deste Projeto Básico, possuindo as seguintes áreas:

- a) Área interna de atendimento coberta: 140,29 m².
- b) Área externa de atendimento coberta: 33,00 m².
- c) Área externa de atendimento descoberta: 49,33 m².
- d) Área de depósito: 8,20 m².
- e) Área de cozinha: 35,82 m².

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Rio Grande possui um público interno de aproximadamente 2.000 pessoas, divididas entre servidores técnicos, docentes, discentes, colaboradores terceirizados, bolsistas e estagiários, sendo que com a expansão da Instituição, esses números vêm aumentando anualmente. Tendo em vista que esse grande público necessita de uma alimentação de qualidade e diversificada, serviço ainda não oferecido diretamente pelo Campus, e que há infraestrutura adequada para o funcionamento do restaurante e lancheria, resta evidente a conveniência da contratação, pois esta diminuirá a necessidade de deslocamento a lugares externos ao Campus para aquisição de alimentação, o que facilita o controle de entrada e saída de pessoas e alunos menores, bem como minimiza o risco oriundo desses deslocamentos.

2.2. Essa contratação tem o objetivo principal de apoiar a comunidade do IFRS - Campus Rio Grande no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de alimentos nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de estudantes, servidores, colaboradores, além de visitantes que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão do espaço a ser explorado por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

3. DO FUNDAMENTO LEGAL DA CONTRATAÇÃO

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

4. DO VALOR MÍNIMO DA CONCESSÃO E O PREÇO MÁXIMO DO QUILOGRAMA DO *BUFFET*

4.1. O julgamento das propostas será feito pelo critério do **MENOR PREÇO DO QUILOGRAMA DO *BUFFET***.

4.1.1. A licitante não poderá cobrar valor superior a R\$ 27,74 (vinte e sete reais e setenta e quatro centavos), não estando sujeito a reajustes durante o prazo de vigência de 12 (doze) meses do contrato.

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

4.1.3. A licitante vencedora deverá oferecer, aos comprovadamente hipossuficientes, conforme orientação da unidade de Assistência Estudantil, refeições (almoço e janta) com, no mínimo, 30% de desconto sobre o valor da proposta.

4.1.3.1. A definição dos beneficiários do disposto no subitem anterior levará em conta a sua classificação conforme a vulnerabilidade do discente, sendo considerados beneficiários os que se enquadrarem nos Grupos 1 e 2, conforme orientação da Assistência Estudantil. Considerando o corrente semestre, virtualmente, poderão ser beneficiários 298 (duzentos e noventa e oito) estudantes no horário do almoço e 147 (cento e quarenta e sete) estudantes para a janta, totalizando, em tese, 445 (quatrocentos e quarenta e cinco) discentes hipossuficientes.

4.2. A Concessão de uso do espaço objeto da presente licitação é de R\$ 1.550,00 (um mil, quinhentos e cinquenta reais) mensais.

4.2.1. O valor acima mencionado foi calculado segundo a **mediana** das avaliações efetuadas por imobiliárias da região de Rio Grande e não estarão sujeitos a reajustes durante o prazo de vigência de 12 (doze) meses do contrato.

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

4.3. Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro, os quais compreendem os períodos de férias e recesso escolar, o valor mensal da Concessão terá uma redução de 70%.

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

5. DOS DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

5.1. Horários e dias de funcionamento:

5.1.1. A licitante vencedora sujeitar-se-á, no mínimo, à prestação de seus serviços de restaurante e lancheria de segunda a sexta-feira de forma ininterrupta, das 07h40min às 21h45min, além de eventuais sábados, conforme programação anual, podendo sofrer modificações de acordo com a necessidade da Instituição.

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

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

5.1.4. O atendimento no período de férias deverá, no mínimo, acompanhar o expediente administrativo definido em Portaria específica.

6. DA MOVIMENTAÇÃO DIÁRIA

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

6.1.1. Considerando o número de discentes, docentes, servidores técnicos administrativos, estagiários, bolsistas, colaboradores terceirizados, além do público participante de eventos ocasionais, há aproximadamente 2.000 pessoas que compõem a comunidade do IFRS – Campus Rio Grande tendo como referência o corrente ano.

7. DAS INSTALAÇÕES

7.1. O espaço físico próprio e específico para o restaurante e lancheria - objeto da presente licitação - à empresa que vencer a Licitação é constituído do local destinado à preparação dos alimentos (cozinha), copa, refeitório, restaurante, lancheria e depósito, conforme layouts disponíveis no Anexo II.

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

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

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

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

7.5.1. As modificações e adaptações deverão ser submetidas, em projeto, à apreciação da Administração para sua devida aprovação, sendo de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante vencedora a mão-de-obra envolvida, responsabilizando-se esta pelas despesas

decorrentes da rejeição de equipamentos, materiais e serviços pela Unidade fiscalizadora do IFRS – Campus Rio Grande e pelos atrasos acarretados por essa rejeição.

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

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

7.6.2. O momento da celebração do contrato será precedido de relatório de vistoria emitido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Rio Grande com a descrição detalhada do estado de conservação da Concessão, podendo ser acompanhado de registros que demonstrem a situação destas.

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

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

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

8. DOS MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

8.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Rio Grande disponibilizará para o uso da contratada os seguintes equipamentos:

- a) Mesas para atendimento, utilizadas nas áreas internas e externas;
- b) Cadeiras para o atendimento, utilizadas nas áreas internas e externas;
- c) Freezer horizontal;
- d) Fogão industrial;
- e) Exaustor com coifa;

8.2. Os mobiliários e equipamentos (mesas, balcões, cadeiras ou bancos) serão disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA em número adequado para atender aos frequentadores, sendo que a

Concedente poderá solicitar alteração nos quantitativos colocados à disposição, visando à melhoria do atendimento.

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

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

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

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

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

9. DA MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO LOCAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.13. Periodicidade de higienização local:

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

e) Mensal: Luminárias; interruptores; tomadas; telas.

9.14. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

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

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

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

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

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

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

10. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

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

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

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

11. DO CONSUMO DE ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA E TELEFONE

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

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

11.3. Quanto ao consumo de água e rede de esgoto, este ficará, também, a cargo da CONCESSIONÁRIA. O valor será apurado multiplicando o consumo verificado pelo respectivo medidor, de acordo com os constantes das respectivas faturas.

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

12. DA COBRANÇA DO SERVIÇO PRESTADO

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

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

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

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

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

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

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

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

13. DA COMERCIALIZAÇÃO

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

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

13.3. As refeições deverão observar valores mínimos de calorias, sendo que o almoço deverá ser composto de pelo menos 02 (dois) pratos principais, 03 (três) guarnições, 03 (três) acompanhamentos, 04 (quatro) saladas, 02 (dois) doces e 02 (duas) frutas.

13.4. Os alimentos para elaboração dos cardápios de almoço e lanche, sugestões constantes no item 16, poderão sofrer alterações, a critério da CONCEDENTE, levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

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

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

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

14. DA EQUIPE DE TRABALHO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.10. A CONCESSIONÁRIA manterá seus empregados sujeitos às normas disciplinares do IFRS, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão, devendo substituir em até 48 horas qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas

disciplinares do IFRS ou que não esteja em condições adequadas de saúde e incompatíveis com a sua função, independente de justificativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.20 A inadimplência da CONCESSIONÁRIA, com referência aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o ente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

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

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

15. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

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

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

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

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

- a) Alimentos secos ou não perecíveis;
- b) Frutas, verduras e legumes;
- c) Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d) Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
- e) Carnes, peixes e aves crus;
- f) Alimentos cozidos.

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

16. DA HIGIENE DOS ALIMENTOS E SEUS MANIPULADORES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. DAS REFEIÇÕES E LANCHES

17.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer refeições e lanches de acordo com a necessidade do Campus e com os cardápios aprovados pela CONCEDENTE, em condições sadias, preparadas com gêneros de qualidade, dentro do prazo de validade e das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, observando rigorosamente o valor nutritivo dos pratos.

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

17.3. A empresa vencedora deverá realizar, trimestralmente, pesquisa de satisfação junto aos usuários do restaurante e da cantina, de modo a adequar, dentre outras opções previstas no contrato, o cardápio ao gosto dos usuários, sob a responsabilidade e anuência do Fiscal de Contrato designado pelo IFRS – Campus Rio Grande.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17.17. Fica expressamente proibida a comercialização de produtos que não ofereçam condições higiênico-sanitárias, bem como aqueles que possam ocasionar obesidade e outros problemas de saúde causados por hábitos incorretos de alimentação, em especial bebida alcoólica, tabaco e medicamento ou produto químico farmacêutico.

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

17.19 Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado.

17.20 Na cantina é expressamente vedado:

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

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

17.22 Apresenta-se na sequência, a tabela com as sugestões de refeição a serem oferecidos pela CONCESSIONÁRIA no Câmpus Rio Grande:

TIPO	Exemplo
1-ENTRADAS	Frutas frescas, compotas, diversos (farofa, farinha de mandioca, farinha de linhaça, etc), queijo, pão.
2-SALADAS	Crus não folhosos, cozidos, folhosas, preparadas (salpicão, maionese de legumes, etc), conservas.
3- MOLHOS	Rosé, vinagrete, tártaro, etc
4-TEMPEROS	Azeite de oliva (puro extravirgem), vinagre (vinho tinto, de maçã, branco), sal refinado e sal marinho, molho de pimenta vermelha, queijo parmesão ralado, molho shoyu, óleo de girassol.
5-GUARNIÇÕES	Arroz branco tipo 1, arroz integral, feijão (preto, vermelho, branco, com/sem carne) ou variações, lentilha ou ervilha seca (com e sem carne), massa (talharim, canelone, espaguete, etc.) com molhos (presto, bolonhesa, 4 queijos, sugu, etc.), raízes (batata, aipim, batata doce)
6-DEMAIS GUARNIÇÕES	Bolinhos, suflês, omeletes, panquecas, etc.

	<p>variações conhecidas de arroz (risoto, arroz à grega, carreteiro)</p>
<p>7-CARNES</p>	<p>Grelhada, carne branca e carne vermelha carne branca (ave, peixe sem espinhas) carne vermelha (tatu, contra-filé, alcatra, coxão mole, picanha, fraldinha, maminha, chuleta, carne moída, costeira) outros (lombinho, fígado, língua, salsichão, linguicinha, etc)</p> <p>Qualquer tipo de carne servida sob qualquer forma deverá ser do tipo limpa, sem nervuras, gorduras e aparas de qualquer espécie.</p>
<p>8-SOBREMESAS</p>	<p>Frutas: mamão (Fatia); melão (Fatia); melancia (Fatia); laranja (Unidade); tangerina (Unidade); banana (Unidade); manga espada ou rosa (Fatia ou Unidade); maçã (Unidade); goiaba (Unidade); abacaxi (Fatia); salada de frutas ou vitamina de frutas.</p> <p>Sobremesas Especiais: preparadas a base de leite condensado obrigatoriamente, tipo: mousses diversos, pudins, tortas, pavê, docinhos, morango com chantily, sorvetes;</p> <p>Sobremesas médias: quindão, torta de bolacha, salada de fruta, ambrosia, sagu de vinho com creme;</p> <p>Sobremesas Simples: gelatina, arroz doce, doce de abóbora, banana caramelada, etc.</p>

17.23. Deverão ser oferecidos pelo menos 2 (dois) tipos de carne ou refeições principais, 4 (quatro) tipos de salada, 3 (três) variedades de guarnições, 5 (cinco) variedades de sobremesas,

sendo 2 (duas) variedades de doces e 3 (três) variedades de frutas, dentre as sugestões apresentadas no subitem anterior.

17.24. A CONCESSIONÁRIA oferecerá *Buffet*, diariamente, no horário das principais refeições, ou seja, almoço e janta.

17.24.1. A critério da CONCESSIONÁRIA poderá ser servido *Buffet* também na modalidade “livre”.

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

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

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

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

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

17.28. Apresenta-se na sequência, a tabela com as sugestões de produtos alimentícios e lanches a serem oferecidos pela CONCESSIONÁRIA no Campus Rio Grande:

SUGESTÕES DE BEBIDAS

- a) Sucos da fruta da época, 250 ml (laranja com mamão e cenoura, abacaxi com hortelã, laranja, laranja com mamão, laranja com maracujá, limonada, maçã com limão, maracujá, acerola, goiaba, abacaxi, mamão, goiaba, uva, melão, maçã, limão, suco à base de soja, sucos industrializados com mais de 50% de polpa, cenoura), entre outros.
- b) Refrigerantes nas modalidades normal, zero, diet, light, dos sabores cola, guaraná, laranja, limão, uva, entre outros;
- c) Cafés (expresso, pingado, capuccino, entre outros);

d) Chás;

e) Água mineral com e sem gás (garrafa 500ml, copo 200 ml);

f) Achocolatado (integral, light, diet);

g) Chocolate quente.

- As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente.
- Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês de 5g cada por porção de 200 ml.

SUGESTÕES DE DOCES

a) Pudim ou manjar;

b) Torta simples;

c) Bolos: fubá, cenoura, chocolate, aipim, milho, trigo com recheio de frutas, tapioca, e outros.

d) Biscoito doce (integral, light, diet);

e) Barra de chocolate;

f) Pão de mel, pão doce recheado com salada de frutas;

g) Barra de cereal (integral, light, diet);

h) Picolé de frutas variadas;

i) Sorvetes.

SUGESTÕES DE LANCHES PREPARADOS

a) Sanduíches naturais (composição variada com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto light e queijo branco);

b) Torrada (com queijo; queijo e presunto);

c) Pão com manteiga;

- d) Pão com ovo;
- e) Xis burger (carne, frango, bacon e outros sabores);
- f) Cachorro quente.

SUGESTÕES DE SALGADOS

- a) Salgados de forno: esfirra de carne moída ou de frango, croissant de frango ou queijo ou queijo e presunto, enrolado de presunto ou de salsicha, quibe de forno, empada, quiches e outros tipos;
- b) Salgados fritos: coxinha, croquete, risólis, pastéis;
- c) Pão de queijo, pão de batata, pão francês integral, pão com requeijão.

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

17.30. A CONCESSIONÁRIA também deverá oferecer itens alimentícios para celíacos (com ausência de glúten), diabéticos e hipertensos, conforme solicitação de nutricionista do Campus Rio Grande.

18. RESPONSABILIDADE DA CONCEDENTE:

18.1. Caberá ao IFRS – Campus Rio Grande:

18.1.1 Colocar a disposição da CONCESSIONÁRIA o espaço físico conforme definido no objeto deste Projeto Básico, cuja previsão máxima de ocupação pela CONCESSIONÁRIA é de 20 (vinte) dias, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período, com a aceitação da CONCEDENTE, a contar do início da vigência contratual ou outra data indicada no contrato.

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

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

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

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

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

18.1.7. Examinar periodicamente as condições de conservação das instalações e do estado adequado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos da área concedida, fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

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

18.1.9. Rejeitar qualquer serviço executado equivocadamente ou em desacordo com as orientações passadas pelo IFRS – Câmpus Rio Grande ou com as especificações constantes no Edital e nos seus Anexos.

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

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

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

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

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

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

18.1.16. Aprovar a tabela de preços a ser praticada, de acordo com o preço de mercado, avaliando e emitindo parecer, anualmente, dos pedidos de atualização das tabelas de preços de

praticados, não podendo ser superior ao INPC do período e caracterizando o valor médio de mercado praticado na região, por estabelecimentos similares.

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

18.1.18. Realizar anualmente, pesquisa de opinião junto à clientela da CONCESSIONÁRIA, para avaliar o grau de satisfação da mesma quanto à qualidade e o atendimento dos serviços prestados, que poderá servir para embasar a CONCEDENTE na decisão de prorrogar ou não o contrato, sendo considerado como positivo o resultado que apresentar índices superiores a 50% de aprovação.

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

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

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

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

19.3. Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, como mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, forno elétrico, forno micro-ondas e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

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

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

- 19.6.** Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.
- 19.7.** Refazer ou substituir os lanches, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos.
- 19.8.** NÃO comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do IFRS - Campus Rio Grande.
- 19.9.** Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos encomendados pelo IFRS - Campus Rio Grande até o local em que serão servidos, arcando com todos os custos, e adotar, durante esse transporte, todos os métodos determinados pela legislação higiênico-sanitária vigente.
- 19.10.** Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a sua interdição por qualquer motivo.
- 19.11.** Utilizar tratamento eficiente e cortês com a comunidade do IFRS.
- 19.12.** Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, aos consumidores dos seus produtos, nos termos da legislação vigente.
- 19.13.** Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos seus equipamentos, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.
- 19.14.** Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CONCEDENTE, para fins de execução dos serviços.
- 19.15.** Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito.
- 19.16.** Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função. Os manipuladores que apresentem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
- 19.17.** Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.
- 19.18.** Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19.30. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da CONCEDENTE, assim como quaisquer determinações

emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

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

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

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

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

19.35. Utilizar as instalações fornecidas pelo IFRS - Campus Rio Grande exclusivamente no cumprimento do objeto deste Projeto Básico, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos.

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

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

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

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

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

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

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

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

20. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

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

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

20.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

20.8 Ressalta-se que, de acordo com o Artigo 33, § 1º da IN 02/2008 SLTI/MPOG, a CONCESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita ou não pela instituição, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência. Além disso, a CONCEDENTE poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações e irregularidades, sob pena de rescisão contratual,

quando não identificar má-fé. Caso contrário, em situação de descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, enseja-se a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666/1993.

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

Eu, ALEXANDRE JESUS DA SILVA MACHADO, Diretor Geral do IFRS - Campus Rio Grande, **APROVO** o presente Projeto Básico, visando à Concessão de espaço físico a título oneroso, destinado a exploração comercial da atividade de restaurante e lancheria, no IFRS - Campus Rio Grande, conforme condições quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Rio Grande, 20 de abril de 2016.

ALEXANDRE DE JESUS MACHADO

Diretor Geral – IFRS Campus Rio Grande

Portaria nº 318/2016