



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



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 Rolante

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 45/2018  
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA A EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE  
SERVIÇOS DE LANCHONETE (FOOD TRUCK)  
Processo: 23740.000196/2018-10**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - **Campus Rolante**, por intermédio da **Coordenação de Compras**, localizado na **RS - 239, km 68, nº 3505, no bairro Campinas, no município de Rolante/RS, CEP 95.690-000, inscrito no CNPJ 10.637.926/0015-41**, torna público que fará realizar licitação, na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO (MAIOR DESCONTO) GLOBAL**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, em conformidade com as disposições contidas na Lei 10.520/2002, nos Decretos nº 2.271/97, nº 3.555/2000, 5.450/2005, 8.538/2015, Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e alterações, todos aplicados subsidiariamente a Lei nº 8.666/1993.

**IMPORTANTE:** tendo em vista que, conforme o disposto no Decreto nº 8.538/15, as cessões onerosas de uso de área física estão excluídas da aplicação do tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPPs) em situações de empate de propostas e/ou lances, o licitante enquadrado como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) não deverá declarar no campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET, sob pena de desclassificação, que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e que pretende fazer jus aos benefícios previstos nessa Lei.

Na data, horário e endereço abaixo indicados se fará a abertura do certame, por meio de sistema eletrônico.

UASG: 158743

Data da sessão: 16/10/2018

Horário: 14h 00min (Horário de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)



## 1. DO OBJETO

**1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Cessão Onerosa de Espaço Público para a exploração comercial de serviços de lanchonete (*food truck*) nas dependências do *Campus Rolante* - IFRS, localizado na RS - 239, Km 68, nº 3505, na localidade de Campinas no município de Rolante/RS, CEP 95.690-000, voltada ao fornecimento de lanches e de refeições para a comunidade do *Campus*, conforme especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1.2.** A licitação compreenderá um único grupo denominado "CARDÁPIO", que por sua vez corresponde à relação de todos os itens da tabela do item "1.5" constante no Anexo I desse edital.

**1.3.** Em caso de divergência existente entre as especificações deste objeto descritas no sistema COMPRASGOVERNAMENTAIS e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital e seus Anexos.

## 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

**2.1.** A contratação decorrente deste instrumento não envolverá recurso público, não necessitando, para tanto, de previsão orçamentária.

## 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 poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), com a solicitação de login e senha pelo interessado.

**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.** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**3.5.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

#### **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:

**4.1.1.** Atendam as condições deste edital e seus anexos, inclusive quanto a documentação, e estiverem devidamente credenciados no SICAF;

**4.1.2.** Não se encontrem em regime de concordata ou com falência decretada, concurso de credores, processo de insolvência, dissolução, liquidação, recuperação judicial ou extrajudicial ou consórcio de empresas, qualquer que seja a constituição;

**4.1.3.** Não tenham sido declaradas inidôneas por órgão da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou distrital, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, pelo órgão que o praticou, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;

**4.1.4.** É vedada a participação no procedimento licitatório de empresas cujos sócios tenham sido condenados por ato de Improbidade Administrativa de Improbidade Administrativa;

**4.1.5.** É vedada a participação no certame de empresa em que participe a qualquer título servidor ou dirigente do IFRS;

**4.1.6.** É vedada a participação no certame empresas que estejam reunidas em consórcio, cooperativas e de entidades empresariais estrangeiras.

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

**4.2.1.** 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;

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

**4.2.3.** 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;

**4.2.4.** que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

**4.2.5.** 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.

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

**5.3.** 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.

**5.4.** 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.

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

**5.6.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento no sistema eletrônico dos itens:

**5.6.1.** Percentual de desconto a ser ofertado;

**5.6.2.** Descrição detalhada do objeto.

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

**5.8.** 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.

**5.8.1.** A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto 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, de 1993.

**5.9.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) 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 ou ilegalidades.

**6.2.1.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**6.2.2.** 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 mensagem 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 ofertado pelo maior desconto oferecido.

**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 com percentual de desconto maior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**6.7.1.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.

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

**6.9.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor de desconto registrado, vedada a identificação do licitante.

**6.10.** 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.

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

**6.12.** 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.

**6.13.** 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.

**6.14.** 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.

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

## **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/MPDG 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;

**7.2.4.** não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.

**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, de 1993, a exemplo das enumeradas no anexo VII-A, item 9.4 da IN nº 05/2017, 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 até 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 ou não pelo Pregoeiro.

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

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

**7.8.** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**7.8.1.** Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

## **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.** SICAF;

**8.1.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://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](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));

**8.1.4.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

**8.2.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, 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.

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

**8.4.** Os licitantes deverão apresentar documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista.

**8.5. Habilitação jurídica:**

**8.5.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**8.5.2.** Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado de Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**8.5.3.** 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;

**8.5.4.** 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;

**8.5.5.** No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.

**8.6. Regularidade fiscal e trabalhista:**

**8.6.1.** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

**8.6.2.** 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;

**8.6.3.** prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

**8.6.4.** 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;

**8.6.5.** 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;

**8.6.6.** prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**8.6.7.** caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais e/ou estaduais) relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal e/ou Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

**8.6.8.** caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação;

**8.6.9.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

**8.6.10.** Caso seja positiva a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação.

### **8.7. Qualificação Técnica:**

**8.7.1.** A Licitante vencedora deverá apresentar comprovante de que possui em seu quadro permanente NUTRICIONISTA, ou apresentar contrato de prestação de serviços sem vínculo trabalhista regido pela legislação civil comum, ou ainda,



comprovação da existência de um ajuste de prestação de serviço quando da contratação, sendo que em todos os casos o nutricionista deverá estar devidamente registrado no Conselho de Nutrição e ser detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica, emitido(s) pelo Conselho Regional de Nutrição.

**8.7.1.1.** A comprovação do vínculo do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho.

**8.7.1.2.** A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição).

**8.7.1.3.** A Licitante vencedora deverá apresentar, na etapa de habilitação, uma declaração (ou atestado) de capacidade técnica, ou mais, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local onde os serviços foram executados, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de no mínimo 15 (quinze) refeições por dia, por pelo menos 6 (seis) meses.

#### **8.8. Disposições Gerais da Habilitação:**

**8.8.1.** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

**8.8.2.** Documentos apresentados com validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente. As certidões que não possuem prazo de validade somente serão aceitos com data não excedente a 90 (noventa) dias de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.

**8.8.3.** Os documentos exigidos neste pregão poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia (exceto produzida por fac-símile) autenticada por Cartório competente ou pelo Pregoeiro e equipe de apoio, em face da apresentação do original, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

**8.8.4.** Ao pregoeiro e equipe de apoio reserva-se o direito de realizar diligências para verificar sempre que julgar necessário a documentação apresentada.

**8.8.5.** Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

**8.8.5.1.** Em nome da licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e com o endereço respectivo.

**8.8.5.1.1.** se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou

**8.8.5.1.2.** se a 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.

## **9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**9.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**9.1.1.** 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.

**9.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

**9.2.2.** 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.

## **10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**10.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

**10.1.1.** 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.



**10.1.2.** conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

**10.2.** 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.

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

**10.3.** O licitante com proposta vencedora, considerada assim após a fase de aceitação, deverão enviar para o endereço eletrônico indicado no item 1.1 deste Edital, os seguintes dados: Razão Social, endereço completo, telefone/fax, número do CNPJ/MF, dados bancários (nº do banco, nº da agência bancária, nº da conta corrente e nome da praça de pagamento), além do nome completo, RG e CPF, número do telefone (preferencialmente móvel) e endereço eletrônico (e-mail) do representante (responsável) da empresa que irá firmar a contratação, sempre mencionando no assunto do e-mail o número do Pregão.

## **11. DOS RECURSOS**

**11.1.** O Pregoeiro declarará o vencedor e concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**11.2.** 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.

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

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

**11.2.3.** 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.



**11.2.4.** O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou no mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão.

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

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

## **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.** O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia de 10% (dez por cento) do valor total do contrato para suprir qualquer dano causado a Administração, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração contratante.

**13.1.1.** A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

**13.1.2.** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

**13.2.** A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

**13.3.** A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

**13.3.1.** prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

**13.3.2.** prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

**13.3.3.** multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

**13.4.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

**13.5.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica em Instituição Bancária Oficial, com correção monetária.

**13.6.** O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada (inserido pela IN nº 05/2017).

**13.7.** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

**13.8.** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.

**13.9.** Será considerada extinta a garantia:

**13.9.1.** com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.

**13.9.2.** no prazo de 90 dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação.

## **14. DO CONTRATO**

**14.1.** Homologado o procedimento licitatório pelo Ordenador de Despesas, o *Campus Rolante* convocará, oficialmente, a empresa vencedora do certame, para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, assinar o contrato, sob pena de decair o direito à contratação, conforme preceitua o artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520, de 17/07/02.

**14.2.** Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “*on line*” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

**14.2.1.** 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, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

**14.3.** 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 no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

**14.4.** O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**14.5.** Conforme estabelece o § 3º do art. 27 do Decreto nº 5.450, de 31/05/2005, se o licitante vencedor não fizer a comprovação das condições de habilitação ou, injustificadamente, recusar-se a assinar o contrato, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos de habilitação e feita a negociação, assinar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das multas previstas em Edital e das demais cominações legais.

**14.6.** É expressamente VEDADA a subcontratação integral ou parcial para a execução do objeto contratado.

## **15. DO REAJUSTE**

**15.1.** O preço a ser praticado para os produtos da cantina deverá seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação, valor este que será reajustado nos casos de prorrogação contratual nos mesmos moldes do previsto no Termo de Referência.

## **16. DA REVISÃO DOS VALORES**

**16.1.** O valor aplicado da taxa mensal de ocupação (Cessão Onerosa) será reajustado pelo Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM) a cada renovação de contrato se houver.

**16.2.** Os valores referentes ao consumo de energia elétrica e água/esgoto serão aferidos de acordo com seu consumo mensal, será atualizado quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pelas concessionárias dos serviços.



## **17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**17.1.** As obrigações da Concedente e da Concessionária estão estabelecidas no Anexo I (Termo de Referência) e Anexo V (Minuta do Termo de Cessão de Uso).

## **18. DO PAGAMENTO**

**18.1.** O pagamento está estabelecido no Anexo V (Minuta do Termo de Cessão de Uso).

## **19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**19.1.** O licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar documentação exigida neste Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta/lance, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União e será descredenciado do SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no Contrato e das demais cominações legais.

**19.1.1.** O encaminhamento de Ofício de Notificação poderá ser efetuado pelo Setor responsável do IFRS/*Campus Rolante* por meio de endereço eletrônico constante do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF ou aquele informado nos termos do item 10.3, para fins de garantia do direito à ampla defesa em caso de inexecução total ou parcial de quaisquer dos atos dispostos no item precedente.

**19.1.2.** O efetivo envio do Ofício de Notificação será aferido mediante o recebimento de relatório de confirmação de entrega a ser automaticamente encaminhado pelo sistema administrador de e-mails do IFRS/*Campus Rolante*, independentemente do envio de confirmação de leitura e/ou recebimento por parte da contratada.

**19.2.** Se no decorrer da sessão pública da licitação ou na execução do objeto do presente Edital ficar comprovada a existência de qualquer irregularidade ou ocorrer inadimplemento contratual pelo qual possa ser responsabilizado o licitante, este, sem prejuízo das demais sanções previstas no art. 28 do Decreto nº 5.450/05, poderá sofrer as seguintes penalidades:

**a)** Advertência por escrito;

**b)** Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total atualizado da proposta ou lance, na hipótese de desistência injustificada da proposta ou lance após a fase de habilitação;



- c)** Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total atualizado da concessão, na hipótese de recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o Termo de Cessão de Uso no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, após regularmente convocado, caracterizando inexecução total das obrigações acordadas;
- d)** Multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total atualizado da contratação, pelo atraso injustificado para a prestação dos serviços, a ser cobrada pelo período máximo de 30 (trinta) dias. A partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, a contratação será anulada;
- e)** Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total atualizado da concessão, nos casos de anulação da contratação por culpa da Concessionária;
- f)** Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor total atualizado da concessão quando for constatado o descumprimento de qualquer obrigação ou condição prevista neste Edital e/ou no Termo de Referência, em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial, ou qualquer outra irregularidade na execução do objeto, ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas, aplicada em dobro na reincidência.

**19.3.** A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas na Lei nº 8.666/93 e no art. 28 do Decreto nº 5.450/05, inclusive a responsabilização do licitante vencedor por eventuais perdas e danos causados ao IFRS/*Campus Rolante*.

**19.4.** As multas aplicadas deverão ser recolhidas ao IFRS/*Campus Rolante*, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, observando-se sua data de vencimento, podendo a Administração cobrá-las judicialmente, nos termos da Lei nº 6.830/80, com os encargos correspondentes, ou descontá-las dos valores remanescentes de pagamentos à empresa.

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

- 19.5.1.** não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 19.5.2.** apresentar documentação falsa;
- 19.5.3.** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 19.5.4.** ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.5.5.** não mantiver a proposta;
- 19.5.6.** cometer fraude fiscal;



**19.5.7.** comportar-se de modo inidôneo.

## **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 [cpl@rolante.ifrs.edu.br](mailto:cpl@rolante.ifrs.edu.br) ou por petição dirigida ou protocolada no endereço RS - 239 (Rodovia Taquara/Rolante), km 68, nº 3505, localidade Campinas, município Rolante/RS, CEP 95.690-000, A/C: Coordenadoria de Compras.

**20.3.** Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até 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. DA VISTORIA *in loco***

**21.1.** As empresas interessadas em participar da licitação poderão proceder à vistoria do local onde serão executados os serviços por representante legal devidamente qualificado para esse fim, em conformidade com o inciso III, do art. 30, da Lei nº 8.666/1993, pois examinarão as áreas e tomarão ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que, não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações pré-existentes.

**21.2.** A vistoria técnica deverá ser realizada após agendamento junto a Diretoria de Administração do *Campus Rolante*, pelo telefone (51) 3547.9609.



**21.3.** O horário de agendamento será entre às 09h00min e 11h30min e entre 14h00min às 16h30min, em dias úteis, até 48 (quarenta e oito) horas anteriores à data da realização, incluído nesse horário a entrega da Declaração de Vistoria.

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

**21.5.** Os questionamentos acerca de qualquer assunto pertinente a licitação, deverão ser enviados diretamente ao e-mail: [cpl@rolante.ifrs.edu.br](mailto:cpl@rolante.ifrs.edu.br) e/ou protocolado(s) no endereço constante no item 20.2 deste edital, mediante recebimento de 2ª via.

## **22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**22.1.** 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.

**22.2.** 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.

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

**22.4.** 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.

**22.5.** 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.

**22.6.** 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.

**22.7.** 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.

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



**22.9.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.rolante.ifrs.edu.br](http://www.rolante.ifrs.edu.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço constante no item 20.2 deste edital, nos dias úteis, no horário das 09:00 horas às 16:30 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

**22.10.** Será lavrada a ata da sessão pública de realização do Pregão, que registrará os fatos ocorridos e estará disponível aos participantes no sistema eletrônico.

**22.11.** Ao Diretor-geral *Pro Tempore* compete anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, bem como revogá-lo, em qualquer de suas fases, por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba aos respectivos participantes direito à reclamação ou indenização.

**22.11.1.** A anulação do Pregão induz à do Termo de Cessão de Uso.

**22.12.** As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o IFRS/*Campus Rolante* não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**22.13.** É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

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

**22.15.** Presumir-se-ão como aceitos, para todos os efeitos, os prazos definidos neste Edital e em seus respectivos anexos.

**22.16.** Os licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) e [rolante.ifrs.edu.br](http://rolante.ifrs.edu.br), das eventuais republicações e/ou retificações de Edital ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.

**22.17.** Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência do IFRS/*Campus Rolante*, sem prejuízo do disposto no art. 4º, inciso V, da Lei nº 10.520/02.



**22.18.** Todo e qualquer esclarecimento pertinente a este Pregão será sanado exclusivamente por meio de endereço eletrônico, nos termos do item 4.4 deste Edital. Nenhum esclarecimento a respeito do Pregão será prestado por telefone.

**22.19.** Durante a realização do Pregão, a comunicação com o(a) Pregoeiro(a) dar-se-á exclusivamente por meio do endereço eletrônico indicado no item 22.24 deste Edital e/ou via chat do sistema eletrônico COMPRASNET, quando for o caso e o momento oportuno.

**22.20.** A Coordenadoria de Compras desconsiderará todos os e-mails que tratam de atividades sob responsabilidade de outros setores, tais como: envio de notas de empenho, envio de atas de registro de preços, contratos, envio de notas fiscais, pagamentos. Os contatos para tratar destes assuntos devem ser direcionados exclusivamente para o(s) respectivo(s) setor(es) responsável(eis).

**22.21.** Os documentos exigidos neste Edital deverão ser enviados exclusivamente através da opção “Enviar Anexo” do sistema eletrônico COMPRASNET, salvo se indicada pelo Pregoeiro outra forma de envio, o que será definido pelo Pregoeiro no chat do referido sistema.

**22.22.** O Pregoeiro somente solicitará o envio de documentos de maneira diversa à supracitada nos casos de comprovada inviabilidade ou dificuldade de envio ou recebimento da documentação pelo endereço eletrônico indicado neste Edital e/ou pelo sistema eletrônico COMPRASNET.

**22.23.** Não serão considerados os documentos enviados por meio diverso ao solicitado pelo Pregoeiro.

**22.24.** O endereço eletrônico que deve ser utilizado para comunicação com o(a) Pregoeiro(a), bem como para todos os fins indicados neste Edital, com a devida menção ao número deste Pregão, é o: [cpl@rolante.ifrs.edu.br](mailto:cpl@rolante.ifrs.edu.br).

**22.25.** O Edital e seus Anexos serão disponibilizados gratuitamente na íntegra, em arquivo digital, na página [rolante.ifrs.edu.br](http://rolante.ifrs.edu.br).

**22.26.** Os licitantes poderão ter vistas e solicitar os arquivos digitais relativos ao processo junto a Coordenadoria de Compras ou Coordenadoria de Infraestrutura do IFRS/*Campus Rolante*, desde que respeitando as seguintes orientações:

- a)** Por meio de requerimento formal elaborado pelo interessado, devidamente assinado e contemplando a identificação do requerente, juntamente com os documentos que possam credenciá-lo a tal representação (por exemplo, procuração ou documento de constituição da empresa ou aqueles equivalentes, juntamente com o documento de identificação de quem assinou tal documento).



- b)** O requerimento deve ser encaminhado a Coordenadoria de Compras ou Coordenadoria de Infraestrutura do IFRS/*Campus* Rolante exclusivamente pelo e-mail [cpl@rolante.ifrs.edu.br](mailto:cpl@rolante.ifrs.edu.br), identificando no assunto o número do certame de que deseja obter vistas.
- c)** Solicitações encaminhadas após o horário de atendimento externo a Coordenadoria de Compras ou Coordenadoria de Infraestrutura do IFRS/*Campus* Rolante, que compreende das 09:00hs as 16:30hs, terão a contagem do prazo para atendimento iniciada no próximo dia útil vigente, respeitando os horários dos Setores.
- d)** A Coordenadoria de Compras ou Coordenadoria de Infraestrutura do IFRS/*Campus* Rolante não fornecerá cópias (xerox) dos autos do processo, de modo a primar pelos preceitos da sustentabilidade e da otimização do recurso público.
- e)** A CPL não se responsabilizará pelo desconhecimento dos licitantes em relação aos documentos disponibilizados na forma de vistas junto à referida página, e, ainda, não serão consideradas alegações de desconhecimento ou problemas de acesso, cabendo ao licitante interessado monitorar a disponibilização dos documentos no sítio anteriormente indicado, que registrará, inclusive, o horário da postagem como modo de primarmos pela transparência dos atos.
- f)** Não serão encaminhadas vistas por e-mail aos interessados, independentemente de quaisquer alegações.

**22.27.** A conexão ao sistema COMPRASNET é de inteira responsabilidade do licitante, onde, qualquer que seja o problema enfrentado pelo licitante (falta de luz, falta de internet e etc) não afetará o andamento do certame.

**22.28.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 22.28.1.** ANEXO I - Termo de Referência;
- 22.28.2.** ANEXO II - Planta Baixa;
- 22.28.3.** ANEXO III - Declaração de Vistoria *in loco*;
- 22.28.4.** ANEXO IV - Declaração de Não Realização de Vistoria *in loco*;
- 22.28.5.** ANEXO V - Modelo Minuta o Termo de Cessão de Uso;
- 22.28.6.** ANEXO VI - Cardápio Mínimo;
- 22.28.7.** ANEXO VII - Imagens do Local a ser Concedido o Uso;
- 22.28.8.** ANEXO VIII - Modelo pesquisa de Satisfação;
- 22.28.9.** ANEXO IX - Modelo Proposta Comercial.



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



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 Rolante

Rolante, 24 de setembro de 2018.

---

**Marcelo Lauer Mota**  
Coord. de Compras  
IFRS/Campus Rolante  
Port. 74/2018

---

**Nelson Roza Madeira**  
Dir. de Administração  
IFRS/Campus Rolante  
Port. 78/2018

---

**Jesus Rosemar Borges**  
Dir. Geral *Pro Tempore*  
IFRS/Campus Rolante  
Port. 684/2017

]

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO 45/2018**  
**CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE**  
**SERVIÇOS DE LANCHONETE (FOOD TRUCK)**  
**Processo: 23740.000196/2018-10**

**1. DO OBJETO**

**1.1.** O valor da Taxa de Ocupação Mensal é fixo para os primeiros 12 meses, no valor de R\$ 324,61 (Trezentos e vinte e quatro reais e sessenta e um centavos), devendo ser reajustado a cada renovação de contrato (se houver), onde será aplicado o IGPM.

**1.2.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Cessão Onerosa de Espaço Público para a exploração comercial de serviços de lanchonete (*food truck*) nas dependências do *Campus Rolante* - IFRS, localizado na RS - 239, km 68, nº 3505, na localidade de Campinas no município de Rolante/RS, Cep 95690-000, voltada ao fornecimento de lanches e de refeições para a comunidade do *Campus*, conforme especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

**1.3.** A licitação compreenderá um único grupo denominado "CARDÁPIO", que por sua vez corresponde à relação de todos os itens da tabela constante no Anexo I do edital.

**1.4.** Em caso de divergência existente entre as especificações deste objeto descritas no sistema COMPRASGOVERNAMENTAIS e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital e seus Anexos.

CARDÁPIO		
	ITEM	VALOR
GRUPO 01	Água Mineral c/ Gás 500 ml	R\$ 2,30
	Água Mineral s/ Gás 500 ml	R\$ 2,30
	Bolo (fatia aproximadamente 150 gramas)	R\$ 3,20
	Cachorro Quente	R\$ 4,30
	Café (200 ml)	R\$ 2,84
	Calzone	R\$ 4,30
	Doce (Aproximadamente 50 gramas)	R\$ 2,50
	Empanado Assado	R\$ 4,70
	Misto quente	R\$ 4,60
	Pão de Queijo	R\$ 2,45



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 Rolante

Pizza (Fatia)	R\$ 4,15
Refeição (Prato Feito ou Buffet por Kg)	R\$ 12,60
Refrigerante Lata (350 ml)	R\$ 3,30
Salada de Frutas (copo 300 ml)	R\$ 3,90
Salgado Assado	R\$ 4,30
Salgado frito	R\$ 3,80
Sanduíche com hambúrguer (carne bovina ou carne de frango)	R\$ 6,30
Sanduíche Natural	R\$ 4,88
Suco Natural (Copo 300 ml)	R\$ 3,90
Vitamina (Copo 300 ml)	R\$ 4,10
TOTAL	R\$ 84,72

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**2.1.** O objetivo desta licitação é a concessão de área física para exploração de serviços de lanchonete em *FOOD TRUCK* para o atendimento de alunos, servidores e comunidade acadêmica em geral no IFRS/*Campus Rolante*.

**2.2.** A presente licitação justifica-se mediante a necessidade de fornecimento de alimentação para os muitos frequentadores do IFRS/*Campus Rolante* que passam grande parte do dia no *Campus*.

## 3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

**3.1.** A concessão administrativa de uso de bem público para a contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência, se enquadra como serviço comum de caráter contínuo, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão do tipo menor preço (Maior desconto) global, observado o disposto na Lei nº. 10.520 de 7 de julho de 2002; e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão –SLTI/MPOG e alterações subsequentes; aplicando-se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993; Decreto nº 2.271, de 7 de julho 1997; a Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da AN-VISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de

21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

**3.2.** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

**3.3.** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

#### **4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO**

**4.1.** PREGÃO, tipo MAIOR DESCONTO, segundo as condições estabelecidas no Edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram.

**4.2.** Às contraprestações mensais a serem pagas pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica e água durante o mês de referência.

**4.3.** O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 dias contados da data de sua entrega.

#### **5. DA VISTORIA *in loco* (Facultativo)**

**5.1.** As empresas interessadas em participar da licitação poderão proceder à vistoria do local onde serão executados os serviços por representante legal devidamente qualificado para esse fim, em conformidade com o inciso III, do art. 30, da Lei nº 8.666/1993, pois examinarão as áreas e tomarão ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que, não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações pré-existentes.

**5.2.** A vistoria técnica deverá ser realizada após agendamento junto a Diretoria de Administração do *Campus Rolante*, pelo telefone (51) 3547.9609.

**5.3.** O horário de agendamento será entre às 09h00min e 11h30min e entre 14h00min às 16h30min, em dias úteis, até 48 (quarenta e oito) horas anteriores à data da realização, incluído nesse horário a entrega da Declaração de Vistoria.

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

**5.5.** Os questionamentos acerca de qualquer assunto pertinente a licitação, deverão ser enviados diretamente ao e-mail: [cpl@rolante.ifrs.edu.br](mailto:cpl@rolante.ifrs.edu.br) e/ou protocolado(s) no endereço constante no item 20.2 deste edital, mediante recebimento de 2ª via.

## **6. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**6.1.** A execução dos serviços será iniciada em até 30 dias a partir da assinatura do Termo de Concessão.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

**7.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidores designados por portaria, 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;

**7.3.** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

**7.4.** Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA os espaços destinados à execução dos serviços;

**7.5.** Fornecer “Declaração de Vistoria” (Anexo III) às empresas que vistoriaram a área, declarando que a empresa vistoriou os locais onde serão prestados os serviços, e que tomou conhecimento, mediante inspeção e coleta de informações, das condições e peculiaridades inerentes à execução dos serviços, ocasião em que seriam sanadas as dúvidas existentes;

**7.6.** Assegurar o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas, nos horários estabelecidos para o seu funcionamento, ou quando necessário, fora do horário de funcionamento, desde que acordado formalmente com antecedência de até 48 horas;

**7.7.** Prestar ao representante da empresa informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados e sejam necessários ao funcionamento da lancheria;



- 7.8.** Fiscalizar o objeto do presente instrumento, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades;
- 7.9.** Informar à empresa adjudicatária, no prazo máximo de cinco dias de antecedência do vencimento da fatura, o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas no item 28;
- 7.10.** Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para a reformas de adequação do espaço físico a ser utilizado, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia;
- 7.11.** Informar nome e telefone dos servidores responsáveis pela fiscalização do contrato, mantendo tais dados atualizados;
- 7.12.** Examinar, por meio de pesquisa de satisfação, a quantidade e a qualidade dos lanches preparados pela empresa adjudicatária;
- 7.13.** Direito de exercer, quando lhe convier, fiscalização sobre a execução dos serviços e o fornecimento do objeto deste instrumento, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas, e, ainda, aplicar multa ou rescindir o contrato, caso a CONCESSIONÁRIA desobedeça a quaisquer das cláusulas estabelecidas neste Termo de Referência;
- 7.14.** Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio das instalações;
- 7.15.** Exigir, a qualquer tempo, comprovação de que os empregados da empresa possuem Carteira de Saúde atualizada, bem como os exames periódicos que julgar necessário;
- 7.16.** Promover, trimestralmente, ou quando julgar necessário, pesquisa de satisfação, com os servidores, empregados terceirizados, alunos e estagiários do *Campus Rolante* - IFRS, frequentadores da cantina, conforme Anexo VIII do Edital, visando apurar o grau de satisfação, relativo aos serviços prestados e refeições servidas, fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso, e, ainda, apurar o desconto aplicável à taxa de ocupação prevista no item 28;
- 7.17.** Notificar a empresa, quando for o caso, sobre aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.



## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 8.1.** 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 os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 8.2.** 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;
- 8.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.4.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 8.5.** 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;
- 8.6.** Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 8.7.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 8.8.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 8.9.** 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;
- 8.10.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;



- 8.11.** 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;
- 8.12.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.13.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.14.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;
- 8.15.** Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação;
- 8.16.** Iniciar suas atividades no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da assinatura do contrato, salvo se outro prazo for negociado;
- 8.17.** Observar a conformidade de horário de seu funcionamento com o horário de funcionamento do *Campus Rolante*;
- 8.18.** Utilizar a área, exclusivamente, para instalação da cantina, conforme previsto no inciso III do art. 12 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2006, fornecendo todo pessoal necessário a seu perfeito funcionamento;
- 8.19.** Abster-se de transferir a outrem, no todo ou em parte, a área sob sua responsabilidade;
- 8.20.** Mobiliар e fornecer todos os equipamentos e utensílios da lanchonete, necessários à fiel execução dos serviços pretendidos neste instrumento, de forma que, a quantidade disponível, seja suficiente para o perfeito atendimento ao usuário;
- 8.21.** Informar à CONCEDENTE, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências;
- 8.22.** Na substituição de algum equipamento por outro de maior potência, este também deve ser informado à CONCEDENTE;
- 8.23.** A empresa poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização da Diretoria Geral do *Campus Rolante*, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título;



- 8.24.** Arcar com as despesas das instalações de balcões, pias, torneiras, armários e substituições, remanejamentos, acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas (fossas sépticas, caixa de gordura e etc.) e outras;
- 8.25.** Em caso de rescisão, a CONCESSIONÁRIA deve restituir a área cedida nas condições originais;
- 8.26.** Respeitar as normas regimentais e regulamentadoras do *Campus Rolante*, bem como as normas de utilização do imóvel, por si, seus prepostos ou empregados;
- 8.27.** Atentar que sua atividade não poderá prejudicar a atividade-fim ou funcionamento do *Campus Rolante*;
- 8.28.** Comunicar aos fiscais do contrato por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- 8.29.** Corrigir, no prazo determinado pelo *Campus Rolante*, eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelos fiscais de contrato;
- 8.30.** Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes aos consumidores dos seus produtos;
- 8.31.** Indicar ao *Campus Rolante* o nome de seu preposto, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- 8.32.** Acatar as orientações dos fiscais do futuro contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 8.33.** Assegurar o livre acesso dos fiscais do contrato às dependências privativas da lancheria, bem como ao estabelecimento onde são preparados os alimentos a serem fornecidos, assim como informar a origem dos produtos utilizados, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização;
- 8.34.** Manter seus empregados, devidamente treinados e capacitados para o preparo dos lanches e em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda da lanchonete, assim como para o atendimento cordial, rápido e eficiente aos consumidores;
- 8.35.** Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale-troco;

- 8.36.** Fornecer diariamente, no mínimo, os itens especificados no Anexo VI deste Termo de Referência, observado o disposto no item 19;
- 8.37.** Afixar, em local visível, à disposição da Administração e dos consumidores, tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, sendo vedada a inclusão de taxas;
- 8.38.** Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 8.39.** Manter o padrão de qualidade dos alimentos e atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- 8.40.** Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos;
- 8.41.** Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, de forma a não prejudicar o atendimento da demanda, inclusive quanto aos produtos do Anexo VI do Edital, no horário de funcionamento da lanchonete, ficando sujeita às penalidades previstas no item 18 e 33, em caso de oferta insuficiente;
- 8.42.** Disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis, inclusive os copos para refrigerantes e refrescos, quando se tratar de material para entrega de lanches para viagem, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas;
- 8.43.** Manter a área cedida e os equipamentos no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 8.44.** Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;
- 8.45.** Realizar, até o último dia do prazo contratual, limpeza geral na rede de esgoto e caixas de gorduras localizadas as áreas de serviço;
- 8.46.** Recolher, imediatamente após o término do expediente da cantina, os restos de lanches, não podendo deixar armazenados;
- 8.47.** Fazer a coleta seletiva de lixo, acondicionando-o em sacos reforçados e adequados ao tipo de lixo;
- 8.48.** Fazer a manutenção dos contêineres, sempre que necessário, a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 24 horas;
- 8.49.** Realizar, mensalmente, através de aplicação especializada, com data e horários previamente combinados com o *Campus Rolante*, dedetização e desratização nas dependências ocupadas, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;



devendo, posteriormente, realizar uma limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios;

**8.50.** Fornecer ao *Campus Rolante* a relação nominal dos funcionários responsáveis pelos serviços, comunicando, por escrito, aos fiscais do contrato, quaisquer alterações no quadro de funcionários, devendo, para tanto, considerar que o substituto tenha pelo menos as mesmas qualificações do substituído;

**8.51.** Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Trabalho, bem como Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, designados para os serviços nas dependências da cantina da locadora;

**8.52.** Afixar, em local visível, a relação nominal e Carteira de Saúde dos empregados, constando nome, função e horário de trabalho;

**8.53.** Fornecer crachá de identificação do funcionário, sendo obrigatório o uso de uniforme padronizado, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados, e apresentação em total condição de higiene pessoal;

**8.54.** Substituir, sempre que exigido pelo *Campus Rolante*, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios às normas da CONCEDENTE, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

**8.55.** Permitir a entrada, nas áreas de preparação dos lanches, de seus funcionários devidamente uniformizados e portadores de carteira de saúde atualizada;

**8.56.** Arcar com todas as obrigações trabalhistas, tributárias e civis exigidas pelos órgãos competentes, decorrentes dos serviços objeto deste termo de referência;

**8.57.** Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, utilizando os EPI's quando necessários;

**8.58.** Adotar providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência de espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na execução com eles, ainda que verificados em dependências da locadora;

**8.59.** Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolorosamente por seus empregados ou fornecedores, quando em serviço, a servidor *Campus Rolante* ou a terceiros, ou às instalações, pela execução inadequada dos serviços, devendo adotar



providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela locadora;

**8.60.** Responsabilizarem-se pelo ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de seus empregados e prepostos, obrigando-se, igualmente, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do contrato;

**8.61.** Apresentar Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades;

**8.62.** Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter um atendimento correto e eficaz, realizando-os de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências do CONCEDENTE por ela utilizadas, responsabilizando-se pelas instalações tais como: pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, etc.;

**8.63.** Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no Cumprimento de normas, cientificando o *Campus Rolante* do resultado das inspeções;

**8.64.** Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010;

**8.65.** Providenciar junto aos órgãos competentes, obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

**8.66.** Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem às cláusulas e condições pactuadas na avença, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.

## 9. DA SUBCONTRATAÇÃO

**9.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

**10.1.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/por 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.



## **11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

**11.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

**11.2.** O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

**11.4.** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo VIII, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a)** não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b)** deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

**11.5.** A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

**11.6.** Durante a execução do objeto, o fiscal técnico 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.

**11.7.** O fiscal técnico 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.

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

**11.9.** A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita ou não pelo fiscal técnico, desde que



comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

**11.10.** 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.

**11.11.** O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

**11.12.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

**11.13.** 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, de 1993.

**11.14.** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

**11.15.** 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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**12.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

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

**12.1.2.** ensejar o retardamento da execução do objeto;

**12.1.3.** falhar ou fraudar na execução do contrato;

**12.1.4.** comportar-se de modo inidôneo; e

**12.1.5.** cometer fraude fiscal.

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

**12.2.1.** 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;

**12.2.2.** Multa de:

**12.2.2.1.** 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

**12.2.2.2.** 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

**12.2.2.3.** 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

**12.2.2.4.** 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

**12.2.2.5.** 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

**12.2.2.6.** As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

**12.2.3.** 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 dois anos;



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 Rolante

**12.2.4.** Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

**12.2.5.** 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.

**12.3.** As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

**12.4.** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de	05



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 Rolante

	causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

**12.5.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

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

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

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

**12.6.** 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, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**12.7.** 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.

**12.8.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

### **13. DA ÁREA CONCEDIDA**

**13.1.** O espaço físico a ser explorado possui as seguintes características, nos termos do layout constante do Anexo II.

**13.1.1.** A área a ser concedida tem uma área total de 143 m<sup>2</sup>.

**13.1.2.** Uma parte da área (71m<sup>2</sup>) conta com uma estrutura em alvenaria com laje de concreto, piso em bloquetes de concreto e dois pontos de iluminação.

**13.1.3.** Por se tratar de prédio relativamente novo, encontra-se em perfeito estado de conservação.

### **14. DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES**

**14.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá suprir todas as necessidades de equipamentos e utensílios necessários ao bom funcionamento da cantina, por suas custas.

**14.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e utensílios definidos na tabela abaixo:

ITEM
Estufas para acondicionamento de salgados
Balcão Térmico tipo banho-maria
Forno elétrico semiprofissional
Forno de micro-ondas

Refrigeradores, preferencialmente verticais
Freezer
Liquidificador
Balança digital com visor duplo (operador e cliente)
Lixeiras para coletas seletivas
<i>Dispensers</i> de álcool em gel

**14.2.1.** Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.

**14.3.** A área objeto da cessão será entregue à CONCESSIONÁRIA nas condições em que se encontra e não dispõem de balcões, torneiras, pias, armários para a guarda de alimentos e utensílios necessários ao funcionamento da lancheria. Deverá a licitante vencedora instalar os objetos citados para o seu funcionamento e fazer adaptações necessárias.

**14.3.1.** Para instalação dos objetos listados no item 20.2 a CONCESSIONÁRIA deverá submeter previamente à aprovação da CONCEDENTE.

**14.3.2.** As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos objetos listados no item 20.2 serão de responsabilidade da empresa vencedora, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do *Campus Rolante*.

**14.4.** Mesas e balcões onde serão manipulados alimentos devem ser revestidos de material impermeável (fórmica, mármore, granito ou aço).

**14.5.** CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os jogos de mesas e cadeiras para serem usados pelos usuários da lanchonete.

**14.5.1.** As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e também serão limpas constantemente com produtos específicos para esse fim.

**14.5.2.** O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.

**14.5.3.** Dispor de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de



rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.

**14.6.** A estrutura, os equipamentos e o mobiliário da referida cantina deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação do *Campus Rolante*.

**14.7.** Os equipamentos e mobiliários fornecidos e instalados pela CONCESSIONÁRIA deverão ser de primeiro uso e serão retirados por ocasião do encerramento do contrato nas condições que se encontrarem.

**14.8.** A CONCESSIONÁRIA deverá identificar todos os equipamentos e mobiliários de sua propriedade.

**14.9.** A CONCESSIONÁRIA é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos.

**14.9.1.** A limpeza e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos operacionais serão providenciados pela CONCESSIONÁRIA.

**14.9.2.** Em caso de vício/defeito em qualquer dos equipamentos, a CONCESSIONÁRIA deverá restabelecer sua integridade e pleno funcionamento no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas, a contar da notificação do fiscal;

**14.9.3.** Não sendo possível o conserto dos equipamentos no prazo estipulado a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar sua substituição por outra, com as mesmas características, em perfeitas condições de uso.

**14.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CONCESSIONÁRIA.

**14.11.** As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre os equipamentos e instalações poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CONCEDENTE para as mudanças.

## **15. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**15.1.** O horário de funcionamento deverá ser de segunda-feira a sexta-feira das 08 horas e 30 minutos às 22 horas, de forma ininterrupta, nos dias de expediente normal do *Campus Rolante*, e excepcionalmente aos sábados conforme negociação com a

CONCEDENTE, podendo haver modificação de horário mediante aprovação da administração.

**15.1.1.** No período de férias escolares poderá ser negociado com a Direção do *Campus Rolante*, horário de atendimento reduzido.

**15.1.2.** A CONCESSIONÁRIA terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura e 50 (cinquenta) minutos após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de fechamento do *Campus Rolante*.

**15.1.3.** O *Campus Rolante* poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional, durante eventos do *Campus*, realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, aos sábados, domingos e feriados, nestas ocasiões será solicitada abertura da cantina mediante solicitação da Direção do *Campus* com no mínimo 48 horas de antecedência.

**15.1.4.** A critério do *Campus Rolante* poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de 2 (dois) dias antes da ocorrência.

**15.2.** O *Campus* não se responsabilizará pela execução do serviço de lanchonete da CONCESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

**15.2.1.** Nas ocasiões em que houver provisão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, etc.) a CONCESSIONÁRIA deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.

**15.3.** O mix de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar os cardápios mínimos listados no Anexo VI:

**15.3.1.** As refeições poderão ser preparadas em cozinha externa (contratada).

**15.3.2.** Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelos fiscais do contrato em pesquisa de satisfação.

**15.3.2.1.** O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pelo *Campus Rolante* em pesquisa de satisfação, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingrediente, fornecedores,

marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar de qualidade insatisfatória.

**15.3.2.2.** Considera-se de qualidade satisfatória todos os alimentos e/ou gêneros alimentícios que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelos fiscais do respectivo Contrato, obtiverem nota superior a 7,0 (sete) por mais de 50% (cinquenta por cento) dos usuários da cantina, conforme item - Qualidade dos Alimentos - do Formulário de Avaliação – Anexo VIII.

**15.3.2.3.** Considera-se de qualidade satisfatória os serviços prestados que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelo fiscal do respectivo contrato, obtiverem nota superior a 7 (sete) por mais de 50% (cinquenta por cento) dos usuários da cantina, conforme item – Serviços Prestados - do formulário de Avaliação – Anexo VIII.

**15.3.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelos Fiscais do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada.

**15.3.4.** Os itens que não tiverem aceitação por maioria dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa do *Campus Rolante*, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado.

**15.3.5.** Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados com 24 horas de antecedência.

**15.3.6.** A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

**15.3.7.** O *Campus Rolante* poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.

**15.4.** A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entraves no fluxo de serviço ou na reposição, bem como:

**15.4.1.** pratos de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;

**15.4.2.** xícaras com pires de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;



- 15.4.3.** conjuntos de talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca), devendo ser embalados, individualmente em sacos plásticos transparentes;
- 15.4.4.** colheres, conchas e pegadores, todos em aço inoxidável.
- 15.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, quando se tratar de entrega de lanches, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas, apresentando, sempre que solicitado pela Direção, amostras:
- 15.5.1.** Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml;
- 15.5.2.** Guardanapo, branco;
- 15.5.3.** Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa;
- 15.5.4.** Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto.
- 15.6.** A tabela de preços deverá estar à disposição dos usuários em local visível;
- 15.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:
- 15.7.1.** guardanapo de papel;
- 15.7.2.** sal (sachê);
- 15.7.3.** açúcar (sachê);
- 15.7.4.** adoçante (sachê);
- 15.7.5.** palito de dente (embalagem individual);
- 15.7.6.** canudo (embalagem individual);
- 15.7.7.** pás para misturar bebidas;
- 15.7.8.** pimenta e molhos diversos;
- 15.7.9.** ketchup (sachê);
- 15.7.10.** mostarda (sachê);
- 15.7.11.** maionese (sachê).
- 15.8.** O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 30 minutos para os lanches
- 15.9.** O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.



**15.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.

**15.11.** A CONCESSIONÁRIA, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente, entregando o cupom fiscal aos usuários.

**15.12.** Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:

**15.12.1.** Bebidas alcóolicas;

**15.12.2.** Bilhetes lotéricos;

**15.12.3.** Caça-níqueis;

**15.12.4.** Cigarros e quaisquer produtos tóxicos.

**15.13.** Não será permitido a CONCESSIONÁRIA:

**15.13.1.** Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;

**15.13.2.** A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.

**15.14.** Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:

**15.14.1.** Código de Defesa do Consumidor;

**15.14.2.** Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

**15.14.3.** Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

**15.15.** CONCESSIONÁRIA deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração de Lanchonete emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária. (Administração Regional).

**15.16.** A vencedora do certame apresentará Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.

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

**15.18.** Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a concessão do espaço físico do *Campus Rolante*.

**15.19.** O local da lanchonete será supervisionado pelos fiscais do contrato designados por portaria emitida pela direção do *Campus Rolante*.

**15.20.** CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela segurança do estabelecimento, durante o horário de funcionamento.

**15.21.** Formulário de Avaliação – Anexo VIII é um modelo de pesquisa de qualidade sobre os serviços prestados e dos alimentos, podendo esse modelo ser mudado a qualquer tempo.

**15.22.** As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre os serviços poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CEDENTE para as mudanças.

## **16. DA ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES**

**16.1.** Informações gerais para o fornecimento:

**16.1.1.** Na Cantina serão servidas refeições nos horários das 11h 30min às 14h (almoço);

**16.1.2.** O serviço a ser prestado é de refeições em forma de *buffet* (Livre e por quilo ou prato feito), prioritariamente, ou, conforme negociação entre as partes.

**16.1.3.** As refeições deverão conter no mínimo (podendo ser revisto a qualquer tempo):

**16.1.3.1.** Prato proteico de forma que diariamente seja servido carne vermelha e carne branca - entre carne bovina de 1ª qualidade, frango (peito, coxa ou sobrecoxa) e peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);

**16.1.3.2.** Carboidrato (arroz, batata, aipim e etc.);

**16.1.3.3.** Leguminosa (feijão, lentilha e etc.);

**16.1.3.4.** Guarnição (massa, purê de abóbora, purê de batata, quiche de brócolis, lasanha e etc.);

**16.1.3.5.** Vegetal cru (alface, rúcula, agrião e etc.);

**16.1.3.6.** Vegetal cozido (abobrinha, cenoura, beterraba e etc.).

**16.1.4.** As refeições serão pesadas em balança eletrônica de propriedade da CONCESSIONÁRIA, informando a tara, preço do quilo, peso real consumido e valor a ser pago.

**16.1.5.** A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONCESSIONÁRIA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONCEDENTE.

**16.1.6.** Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas devendo ser elaborado por um nutricionista:

**16.1.6.1.** Montar um cardápio com 30 (trinta) dias de antecedência em comum acordo com a CONCEDENTE, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de sete em sete dias;

**16.1.6.2.** O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONCESSIONÁRIA;

**16.1.6.3.** Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação;

**16.1.6.4.** A critério do *Campus Rolante*, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimentos em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

**16.1.7.** A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do *Campus Rolante*.

**16.1.8.** As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre o fornecimento de refeições poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CONCEDENTE para as mudanças.

## 17. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS LANCHES

**17.1.** Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o cardápio mínimo a seguir:

CARDÁPIO SUGERIDO		
CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03



Refeição <sup>1</sup>	Refeição	Refeição
Sanduíches com hambúrguer (carne bovina ou carne de frango)	Empanados assados	Cachorro quente
Sanduíche natural (composto por vegetais)	Sanduíche natural (composto por vegetais)	Sanduíche natural (composto por vegetais)
Misto quente	Salada de frutas	Fatia de pizza
Salgado frito	Bolo	Calzone
Salgado assado	Doces	Salada de Frutas (copo 300ml)
Pão de queijo	Salada de Frutas (copo 300ml)	Água mineral (500ml)
Salada de Frutas (copo 300ml)	Água mineral (500ml)	Refrigerante lata (350ml)
Água mineral (500ml)	Refrigerante lata (350ml)	Suco natural (copo 300ml)
Refrigerante lata (350ml)	Suco natural (copo 300ml)	Vitamina (copo 300ml)
Suco natural (copo 300ml)	Vitamina (copo 300ml)	Café (200ml)
Vitamina (copo 300ml)	Café (200ml)	-
Café (200ml)	-	-

<sup>1</sup> Descrito no item 22.1.3.

**17.2.** Deverá ser dado prioridade para alimentos produzidos de maneira agroecológicos ou orgânicos.

**17.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar ao menos um dos cardápios sugeridos por dia.

**17.4.** Os lanches poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da cantina.

**17.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá identificar cada prato de lanche, sendo afixado acima do prato placa de pequeno porte, preferencialmente de acrílico, com o respectivo nome.

**17.6.** A lanchonete deve sempre oferecer opções Light e Diet para os usuários.

**17.7.** Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.

**17.8.** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lanches de primeira qualidade, com cardápio variado previamente acordado e aprovado pelo *Campus Rolante*.

**17.9.** Os salgados, bolos, sanduíches, etc deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos.

## **18. DA HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS**

**18.1.** Deverá haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONCEDENTE.

**18.2.** Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura.

**18.3.** considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

**18.4.** A água utilizada no preparo dos sucos será, obrigatoriamente, filtrada ou mineral.

**18.5.** Não se admitirá o aproveitamento de qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia, na cantina.

**18.6.** As frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e micro-organismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente.



**18.7.** Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.

**18.8.** Utilizar toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, utilização de tecido para esse fim.

## **19. DA HIGIENE AMBIENTAL**

**19.1.** As geladeiras, freezer, fornos, exaustores e todos os demais locais e equipamentos da área da lanchonete deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização.

**19.2.** Deverá ser seguida a legislação sanitária em vigor, respondendo-se 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 interdição do local por qualquer motivo.

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

**19.4.** Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades.

**19.5.** A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, exigir-se-á também:

**19.5.1.** Que seja retirado, quantas vezes se fizerem necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de 2 (dois) containers de plástico, sendo um para acondicionamento de lixo seco e outro para lixo orgânico.

**19.5.2.** A limpeza do local com detergente e cloro ativo, imediatamente, após a coleta de lixo pela empresa coletora.

**19.5.3.** O impedimento da presença de animais domésticos nas dependências.

**19.5.4.** Obediência a programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – FUNASA, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**19.5.5.** A empresa vencedora do certame procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal.

**19.5.6.** A vencedora do certame se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.

**19.5.7.** A vencedora do certame realizará dedetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim-de-semana, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados. A dedetização/desratização e a faxina serão acompanhadas por servidor formalmente designado pela CONCEDENTE.

**19.5.8.** A periodicidade de higienização do ambiente e produtos a serem utilizados serão os seguintes:

<b>Objeto</b>	<b>Frequência da Higienização</b>	<b>Diluição e Tempo</b>
Extrator de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro Hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 minutos (partes móveis). Álcool a 70° GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro Álcool a 70° GL
Geladeira e freezer	Semanal	Detergente Álcool a 70° GL
Fornos (elétrico / micro-ondas)	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante
Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de gordura	Quinzenal	Desincrustante a base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante, ou outro produto indicado pela

		ANVISA.
Pisos, paredes, mesas e cadeiras, rodapés, porta, janelas, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro Cloro ativo
Ralos	Semanal	Detergente ativo Cloro ativo
Vidros e esquadrias	Semanal	Álcool a 70° GL

**19.6. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:**

**19.6.1.** Lavagem com água e sabão ou detergente neutro;

**19.6.2.** Enxágue;

**19.6.3.** Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos.

**19.7. Não é permitido nos procedimentos de higiene:**

**19.7.1.** Varrer a seco nas áreas de manipulação;

**19.7.2.** Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza.

**20. DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES**

**20.1.** Na execução dos serviços será empregado pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de 18 (dezoito) anos, reservando-se ao *Campus Rolante* o direito de solicitar substituição, a qualquer tempo, daqueles empregados que, ao seu juízo, não preenchem os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços.

**20.2.** A empresa manterá os empregados devidamente registrados em Carteira de Trabalho e com Carteira de Saúde atualizada, responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

**20.3.** Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

**20.4.** A empresa manterá seu pessoal, quando em horário de trabalho, ou ainda nas dependências do *Campus Rolante*, devidamente uniformizado e identificado por crachá, bem como sujeitos às normas disciplinares do órgão.

**20.4.1.** A empresa fornecerá crachás de identificação e uniformes completos, em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função.



- 20.4.2.** Os uniformes serão mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição ocorrerá sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.
- 20.4.3.** Manter seu pessoal com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo, necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.
- 20.5.** Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber, além do uniforme específico, 1 (um) par de botas de borracha, cano médio.
- 20.6.** O uso de luvas e toucas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos. A troca de máscara e touca deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.
- 20.7.** A empresa proverá o pessoal necessário para garantir a execução dos serviços, nos regimes contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outras situações análogas, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente.
- 20.8.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter diariamente os seguintes profissionais:
- 20.8.1.** Empregados capacitados para: preparo de alimentos; atuação como Caixa; execução de serviços gerais nas dependências cedidas; serviços de atendimento ao consumidor e entrega de alimentos.
- 20.8.2.** O funcionário que estiver na função de Caixa não poderá manipular alimentos.
- 20.9.** A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à CONCEDENTE, por meio dos Fiscais do contrato, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.
- 20.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.



## 21. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**21.1.** A contratação decorrente deste instrumento não envolverá o gasto de recurso público por parte do *Campus Rolante*, não necessitando, para tanto, de previsão orçamentária.

## 22. DA CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO

**22.1.** Obedecendo a Lei 6120/1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino, a Administração cobrará da empresa CONCESSIONÁRIA os custos relativos ao uso do espaço físico, água/esgoto e energia elétrica.

**22.1.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá instalar as suas expensas relógio medidor de energia homologado pela ANEEL e relógio medidor de consumo de água homologado, para fins de pagamento de luz e água e esgoto consumido pela CONCESSIONÁRIA.

**22.2.** A taxa de ocupação levantada pelo *Campus Rolante* foi avaliada em R\$ 00,00 (por extenso). Contudo, no sentido de estimular o barateamento dos preços aos consumidores e o ganho de qualidade no serviço prestado, será concedido desconto sobre o valor da taxa de ocupação, de acordo com os resultados das pesquisas de satisfação dos usuários, que será aplicada trimestralmente pelos fiscais do contrato.

**22.2.1.** A CONCESSIONÁRIA será concedida carência de três meses contados do início da assinatura do termo de concessão. Nos três primeiros meses, a CONCESSIONÁRIA pagará apenas os valores de custeio proporcional das despesas variáveis de água, esgoto e energia.

**22.2.2.** O desconto apurado terá aplicação nos meses de interstício entre as avaliações trimestrais.

**22.2.3.** A pesquisa sobre serviços prestados avaliará 5 (cinco) quesitos: 1 - Agilidade; 2 - Cordialidade; 3 - Variedade dos produtos oferecidos; 4 - Limpeza e Asseio as Instalações; e 5 - Qualidade dos Produtos Oferecidos.

**22.2.4.** A CONCESSIONÁRIA poderá em cada um desses pontos alcançar até 20% de desconto sobre o valor do aluguel, podendo chegar até 100% o desconto total.

**22.2.5.** Cada um dos pontos poderá ser avaliado como excelente, bom, regular, ruim ou péssimo e receberá a nota 2, 1, 0, -1 e -2 respectivamente.

**22.2.6.** Caso o Valor Resultante da Pesquisa (VRP) seja menor ou igual a zero, não haverá desconto sobre o ponto avaliado. Caso contrário, o desconto será aplicado de acordo com o seguinte:

**22.2.6.1.** Levanta-se a Quantidade de Valores Válidos (QVV), ou seja, valores de 1 até a pontuação máxima que pode ser conseguido na pesquisa.

**22.2.6.2.** Para se levantar a Quantidade de Valores Válidos (QVV) é necessário multiplicar a Quantidade de Pesquisas (QP) realizadas e válidas pela pontuação máxima que se pode atribuir a um ponto de avaliação, que no caso é 2 (dois). Assim, a fórmula para calcular a Quantidade de Valores Válidos (QVV) é:

$$QVV = QP \times 2$$

**22.2.6.3.** Além da Quantidade de Valores Válidos (QVV) é necessário estabelecer o cálculo do Valor Resultante da Pesquisa (VRP), que é obtido da seguinte forma:

a) Soma-se a quantidade de cada um dos pontos avaliados (excelente, bom, regular, ruim ou péssimo), em seguida multiplica-se pela pontuação correspondente de cada um (excelente=2, bom=1, regular=0, ruim=-1 e péssimo=-2), para finalmente somar os resultados advindos desta multiplicação, gerando o Valor Resultante da Pesquisa (VRP).

b) Finalmente, para calcular o Percentual de Desconto do ponto avaliado X(PDx), sendo x um dos pontos de avaliação da pesquisa de satisfação sobre o serviço prestado, é necessário multiplicar o valor (VPR) por 100 (cem), dividir o resultado pela Quantidade de Valores Válidos (QVV), multiplicar o novo resultado por 20 (vinte) e finalmente dividir por 100 (cem). Essa fórmula estabelece a porcentagem de 0 (zero) a 100 (cem) para cada ponto avaliado.

c) Logo, representação da fórmula é;

$$PDx = ((VRP \times 100 \div QVV) \times 20) \div 100$$

**22.2.7.** Para mais esclarecimentos de como funciona o sistema de desconto observe o exemplo abaixo:

**22.2.7.1.** Na hipótese de uma situação em que se tenha realizado 4 (quatro) pesquisas de satisfação, aplica-se a fórmula para obter a Quantidade de Valores Válidos (QVV), que é a pontuação máxima que a CONCESSIONÁRIA pode alcançar num ponto de avaliação.



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 Rolante

$$QVV = QP \times 2$$

$$QVV = 4 \times 2$$

$$QVV = 8$$

**22.2.7.2.** Em seguida deve ser somado a quantidades de cada um dos pontos avaliados. O caso hipotético teve a incidência de 2 excelentes e de 2 regulares. Multiplica-se o resultado da soma pela pontuação correspondente, ou seja,  $2 * 2$  que resulta em 4 e  $2 * 0$  que resulta em 0, a soma destes números gera o Valor Resultante da Pesquisa (VRP) que neste caso será 4.

**22.2.7.3.** Com esses dados (QVV e VRP) é possível calcular o Percentual de Desconto do ponto de avaliação x (PDx) através da formula:

$$PDx = ((VRP \times 100 \div QVV) \times 20) \div 100$$

$$PDx = ((4 \times 100 \div 8) \times 20) \div 100$$

$$PDx = ((400 \div 8) \times 20) \div 100$$

$$PDx = ((50) \times 20) \div 100$$

$$PDx = (1000) \div 100$$

$$PDx = 10\%$$

**22.2.7.4.** A tabela abaixo representa a situação hipotética descrita anteriormente.

Quantidade de Pesquisas Válidas realizadas (QP)	4
Quantidade de Valores Válidos (QVV)	8

							Soma	Pontuação	Resultado
1	Agilidade no atendimento	Excelente	1	1			2	2	4
		Bom					0	1	0
		Regular			1	1	2	0	0
		Ruim					0	-1	0
		Péssimo					0	-2	0
Percentual de Desconto (PDx)		10%	Valor Resultante da Pesquisa (VRP)						4

**22.2.8.** O desconto final se dará através da soma dos Percentuais de Desconto dos 5 pontos avaliados na pesquisa de satisfação sobre o serviço prestado.

**22.2.9.** Será considerada pesquisa válida aquela em que cada ponto de avaliação tiver um atributo selecionado (excelente, bom, regular ruim ou péssimo), se houver mais de uma ou nenhuma marcação a pesquisa para aquele ponto de avaliação deverá ser desconsiderada para o cálculo do Percentual de Desconto.

**22.2.10.** Os fiscais de contrato deverão realizar a pesquisa de satisfação de usuário com o público interno do *Campus Rolante* com pelo menos 15 dias de antecedência do fim do trimestre para que haja tempo hábil de realizar todo o procedimento que consiste no levantamento de dados com os usuários, compilação dos dados, determinação do resultado da pesquisa com o desconto correspondente e publicação (em local a ainda ser determinado) do resultado no *Campus Rolante*.

**22.3.** O desconto calculado através da pesquisa de satisfação só será aplicado na Taxa de Concessão de Uso, devendo a CONCESSIONÁRIA pagar normalmente os valores verificados pelo uso de água e energia elétrica.

**22.4.** Não haverá cobrança sobre limpeza, pois o serviço deverá ser efetuado pela CONCESSIONÁRIA dentro da área licitada.

**22.5.** Como haverá instalação dos medidores pela CONCESSIONÁRIA, a mesma pagará as despesas de água/esgoto e energia elétrica conforme valor efetivamente medido com base na tarifa estabelecida pela Corsan e RGE. Sendo a conferência do consumo realizada pelos Fiscais de Contrato.

**22.6.** O valor total a ser pago ao *Campus Rolante* deverá ocorrer mensalmente, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente a contar do recebimento do documento de cobrança, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), cujo comprovante deverá ser entregue à fiscalização do contrato em até 3 dias após a quitação.

**22.7.** A verificação dos medidores de energia e água se dará no último dia útil de cada mês.

**22.7.1.** Em caso de não realização da verificação até o último dia útil do mês, a CONCESSIONÁRIA deve solicitar aos fiscais do contrato ou gestor (a) do contrato no próximo dia útil para que seja realizada a verificação dos medidores.



## 23. DA REVISÃO DOS VALORES

**23.1.** Os valores tratados no Item 28 serão reajustados ordinariamente a cada renovação de contrato (se houver), e, extraordinariamente, poderá haver revisão dos valores a pedido da CONCESSIONÁRIA, desde que haja motivação e justificativa.

**23.1.1.** Os valores referentes ao consumo de água/esgoto e energia elétrica serão aferidos de acordo com seu consumo mensal, serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pelas concessionárias dos serviços.

**23.1.2.** A área licitada será objeto de avaliação por meio de laudo técnico próprio, o que poderá ensejar novo acordo entre a CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE quanto ao valor da taxa mensal de ocupação (concessão onerosa).

**23.1.3.** A taxa de concessão de utilização do espaço da cessão será fixa e irrevogável para os primeiros (12) doze meses de execução do contrato, e, caso a prorrogação seja vantajosa para a Administração, será reajustado de acordo com a variação acumulada do Índice Geral de Preços de Mercado publicada pela Fundação Getúlio Vargas (IGPM/FVG).

**23.2.** O preço a ser praticado para os produtos da lanchonete deverão seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação.

**23.3.** O valor dos produtos comercializados serão reajustados a cada renovação de contrato, se houver, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo em vista que não há índice específico para o presente objeto aplicando-se a variação dos últimos 12 (doze) meses, e desde que observado o interregno mínimo de um ano da data da proposta. Ou, se for o caso, por solicitação da CONCESSIONÁRIA, desde que fundamentada a alteração de valores e confirmada com pesquisa de mercado.

**23.4.** Incumbirá à empresa a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, que será analisado pelo *Campus Rolante*, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios, verificando se os novos preços estão compatíveis com os preços de mercado.

## 24. DA RESCISÃO

**24.1.** A inexecução total ou parcial do Contrato de Cessão enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

**24.1.1.** Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**24.2.** A rescisão deste Contrato de Cessão poderá ser:



**24.2.1.** determinada por ato unilateral e escrito da Administração do CONCEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

**24.2.2.** amigável, por acordo entre as partes, conveniência para a reduzida a termo neste Contrato de Cessão, desde que haja conveniência para a Administração do CONCEDENTE; e

**24.2.3.** judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

**24.3.** Caberá ao CONCEDENTE o direito de rescindir unilateralmente este Contrato de Cessão, ocorrendo uma ou mais das seguintes hipóteses:

**24.3.1.** não cumprimento ou cumprimento irregular do objeto contratado, prazos e condições contratuais;

**24.3.2.** paralisação da exploração do restaurante e/ou da lanchonete sem justa causa previamente comunicada ao CEDENTE;

**24.3.3.** subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afetem a execução dos serviços;

**24.3.4.** desatendimento das determinações regulares emanadas dos fiscais de contrato, assim como às de seus superiores;

**24.3.5.** cometimento reiterado de faltas na execução do Contrato de Cessão, anotadas na forma do § 1º do artigo 67 da Lei nº 8.666/93;

**24.3.6.** alteração social e/ou modificação da finalidade, de forma a prejudicar a execução do Contrato de Cessão.

## **25. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**25.1.** O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (meses) a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o disposto no Inciso II do Artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

**25.2.** A prorrogação do prazo observará o preenchimento dos requisitos, abaixo enumerados, de forma simultânea e autorizada formalmente pela Autoridade Competente:

**25.2.1.** Quando os serviços forem prestados regularmente, devidamente atestados pelo fiscal do contrato;

**25.2.2.** A Administração CONCEDENTE tenha interesse na manutenção dos serviços pela CONCESSIONÁRIA;

**25.2.3.** Os valores dos preços praticados para os produtos constantes do Cardápio Mínimo (Anexo VI do Edital) permaneçam economicamente vantajosos para a Administração e adequados com a realidade mercadológica para o período de prorrogação subsequente, levando-se em conta os reajustes e/ou revisões cabíveis até a data da assinatura da prorrogação contratual;

**25.2.4.** O licitante vencedor concorde expressamente com a prorrogação.

## 26. DO DESCONTO A SER APLICADO PARA O LANCE

**26.1.** A licitante deverá indicar o desconto Global a ser aplicado no Grupo I (item 1.5 de Termo de Referência), aceitando-se somente duas casas decimais após a vírgula.

**26.1.1.** Esse Desconto será aplicado sobre os preços médios do Itens que serão comercializados (Cardápio Mínimo e Demais itens).

**26.1.2.** 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.

**26.1.3.** O desconto apresentado na Proposta será de exclusiva e total responsabilidade da licitante.

## 27. NÍVEIS DE SERVIÇO

**27.1.** A CONCEDENTE fará a fiscalização do contrato e em casos de descumprimento, utilizará os seguintes critérios objetivos:

	Descumprimento	Ajustes
A	Deixar de apresentar o cardápio da semana vigente	Multa de R\$ 10,00 por semana sem cardápio
B	Não ofertar algum dos produtos sugeridos (cada semana	1ª ocorrência: Advertência



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 Rolante

	equivale a uma ocorrência)	2ª ocorrência: Multa de R\$10,00 por produto por dia 3ª ocorrência: Multa de R\$30,00 por produto por dia 4ª ocorrência: Multa de R\$ 50,00 por produto por dia A partir da 5ª ocorrência: Multa de 100,00 por produto por dia, estando a CONCEDENTE autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
C	Não abrir a lanchonete nos horários exigidos ou não abrir nos dias obrigatórios, salvo casos autorizados previamente pela CONCEDENTE. (Cada dia equivale a uma ocorrência)	1ª ocorrência: Advertência 2ª ocorrência: Multa de R\$ 20,00 3ª ocorrência: Multa de R\$ 40,00 4ª ocorrência: Multa de R\$ 60,00 A partir da 5ª ocorrência: Multa de R\$ 80,00 por ocorrência, estando a CONCEDENTE autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
D	Deixar de pagar o valor da cessão até o 5º dia útil do mês seguinte	Até 30 dias de atraso: Multa de R\$ 5,00 por dia de atraso Acima de 30 dias de atraso: Além da multa do item acima, a CONCEDENTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando ainda a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
E	Deixar de ressarcir à CONCEDENTE, até o 5º dia útil do mês seguinte, o valor referente às despesas de água e energia	Até 30 dias de atraso: Multa de R\$ 5,00 por dia



		de atraso
		Acima de 30 dias de atraso: Além da multa do item acima, a CONCEDENTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando ainda a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
F	Não disponibilizar o mínimo de mesas (mais a mesa com acessibilidade para cadeirantes) e cadeiras acordados com a CONCEDENTE	Advertência e concessão de prazo para regularização. Após expirado o prazo, multa de R\$ 10,00 por dia.
G	Vender produto com validade vencida	1ª ocorrência: Advertência A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por produto
H	Não manter a área limpa ou não retirar o lixo	1ª ocorrência: Advertência A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por dia
I	Não instalar ou não efetuar a limpeza da caixa de gordura, não instalar o medidor de luz e/ou não instalar o medidor de água (cada um é uma ocorrência)	1ª ocorrência: Advertência A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por dia
J	Não manter extintor de incêndio	1ª ocorrência: Advertência A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 5,00 por dia

**27.2.** Caso haja aplicação de ajustes de pagamentos (MULTAS) referenciadas no item 18, não será necessária a abertura de Processo Administrativo, visto que os critérios são bem objetivos. Para a aplicação das sanções de rescisão e impedimento de licitar estabelecidas nos quadros acima, será aberto um Processo Administrativo no qual estará garantida a ampla defesa e o contraditório.

**27.3.** As multas de que tratam este item, caso aplicadas, deverão ser recolhidas na mesma GRU da cessão.

**27.4.** A fiscalização da CONCEDENTE poderá deixar de aplicar as multas previstas nos indicadores, toda vez que, entender que não houve má fé da CONCESSIONÁRIA ou na ocorrência de fato imprevisível.



## 28. INFORMAÇÕES RELEVANTES

**28.1.** Entende-se por *FOOD TRUCK* uma estrutura (móvel) de transporte e venda de alimentos, baseada em um veículo com tração própria ou não (Container, Trailer, etc), e que, havendo necessidade ou interesse de qualquer natureza, possa ser deslocado ou removido em curto espaço de tempo.

**28.1.1.**A estrutura deverá conter espaço suficiente para armazenamento e preparação de refeições.

**28.1.1.1.**A licitante vencedora deverá apresentar juntamente com a sua proposta, modelo de *food truck* (conforme 28.1) a ser utilizado para execução do objeto, para apreciação pela Administração.

**28.1.2.** Não será permitido qualquer outro empreendimento para execução de lanchonete do que o disposto no subitem 28.1 deste Termo de Referência.

**28.2.** É obrigatório ofertar lances para todos os itens sob pena de desclassificação das propostas.

**28.3.** A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

**28.4.** Para fins de referência, o valor mínimo anual a ser cobrado pela concessão do espaço físico (Taxa de Concessão) objeto deste Termo de Referência é de R\$ 3.895,32, cuja estimativa é de 12 (doze) contraprestações mensais de R\$ 324,61.

**28.5.** O valor da Taxa de Concessão foi obtido por meio de pesquisa de preços realizada em 26/07/2018, baseada na média do valor mensal do metro quadrado de imóveis próximos ao IFRS/Campus Rolante, pesquisa esta anexada no Processo da licitação.

**28.6.** Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

**28.7.** Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

**28.8.** São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

**28.9.** A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer serviço “tele-entrega” para os produtos ofertados pelo *FOOD TRUCK*, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, nos setores do IFRS/*Campus Rolante*, desde que não haja acréscimo no preço. O serviço de entrega de lanches, quando disponível, deverá estar disponível até 30 minutos antes do fechamento do *FOOD TRUCK*.

**28.10.** A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**28.11.** Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias.

**28.12.** Fossa séptica (específica) e/ou Caixa de Gordura se for necessária, sua aquisição e instalação serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**28.13.** O medidor de energia elétrica deverá ser homologado pela ANEEL ou órgão equivalente que tem essa atribuição, e sua aquisição e instalação é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**28.14.** O medidor de água, deverá ser adquirido e instalado sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**28.15.** A CONCEDENTE somente fará a informação dos pontos de água e energia elétrica, devendo a CONCESSIONÁRIA ser responsável pelas instalações de água e esgoto e energia elétrica.

**28.16.** Quanto ao local de Concessão:

**28.16.1.** Organizar o espaço da colocação do *FOOD TRUCK* (caminhão de comida) em comum acordo com a Direção do IFRS/*Campus Rolante*, dentro do princípio de respeitar a convivialidade dos frequentadores, dispor de mesas e cadeiras, balcão baixo, e não instalar aparelhos televisores e de som.

**28.17.** Quanto aos equipamentos:

**28.17.1.** Adquirir, instalar e manter às suas expensas os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando ocorrer o término ou rescisão deste Termo de Concessão.

**28.17.2.** Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida após a assinatura do presente instrumento.



**28.17.3.** Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

**28.17.4.** Instalar exaustor que impeça cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos servidores, alunos e demais usuários da área e nas imediações do *Campus*. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação da CONCEDENTE.

**28.17.5.** Instalar equipamentos de medição de consumo para água e energia elétrica, equipamentos que sejam homologados pelas concessionárias de água e energia elétrica e que atenda a legislação vigente.

**28.18.** A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de um número adequado de mesas e cadeiras para a boa convivialidade no espaço, mais a mesa adaptada conforme disposto no subitem 20.5.3. A quantidade de mesas poderá ser aumentada ou diminuída conforme solicitação dos fiscais de contrato sem custos para a CONCEDENTE.

## **29. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**29.1.** Observando a precariedade deste tipo de cessão acostado ao inciso VI, do Artigo 13 do Decreto nº 3725/2001, pode o serviço público, havendo interesse, revogar a qualquer tempo esta cessão independente de indenização.

**29.2.** O Foro para dirimir quaisquer litígios oriundos do presente Termo de Referência é o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Novo Hamburgo/RS.

Rolante, 24 de setembro de 2018.

## **COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO**

---

Marcelo Lauer Mota  
Coord. de Compras  
IFRS/*Campus* Rolante  
Port. 074/2018

---

Adriana de Oliveira  
Coord. de Contratos  
IFRS/*Campus* Rolante  
Port. 76/2018

---

Nelson Roza Madeira  
Dir. de Administração  
IFRS/*Campus* Rolante  
Port.078/2018



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



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 Rolante

---

Fabiano Holderbaun  
Coord. de Infraestrutura  
IFRS/*Campus Rolante*  
Port. 072/2018

---

Vanessa Limana Berni  
Coord. de Assist. Estudantil  
IFRS/*Campus Rolante*  
Port. 044/2016

---

Médelin Marques da Silva  
Coord. Curso Agropec.  
IFRS/*Campus Rolante*  
Port.010/2018

- **Aprovo e dou fé nas informações contidas neste Termo de Referência (Anexo I) do Edital 45/2018 do IFRS/*Campus Rolante*, nos termos do art 9º, §1º do Decreto nº 5.450/2005.**

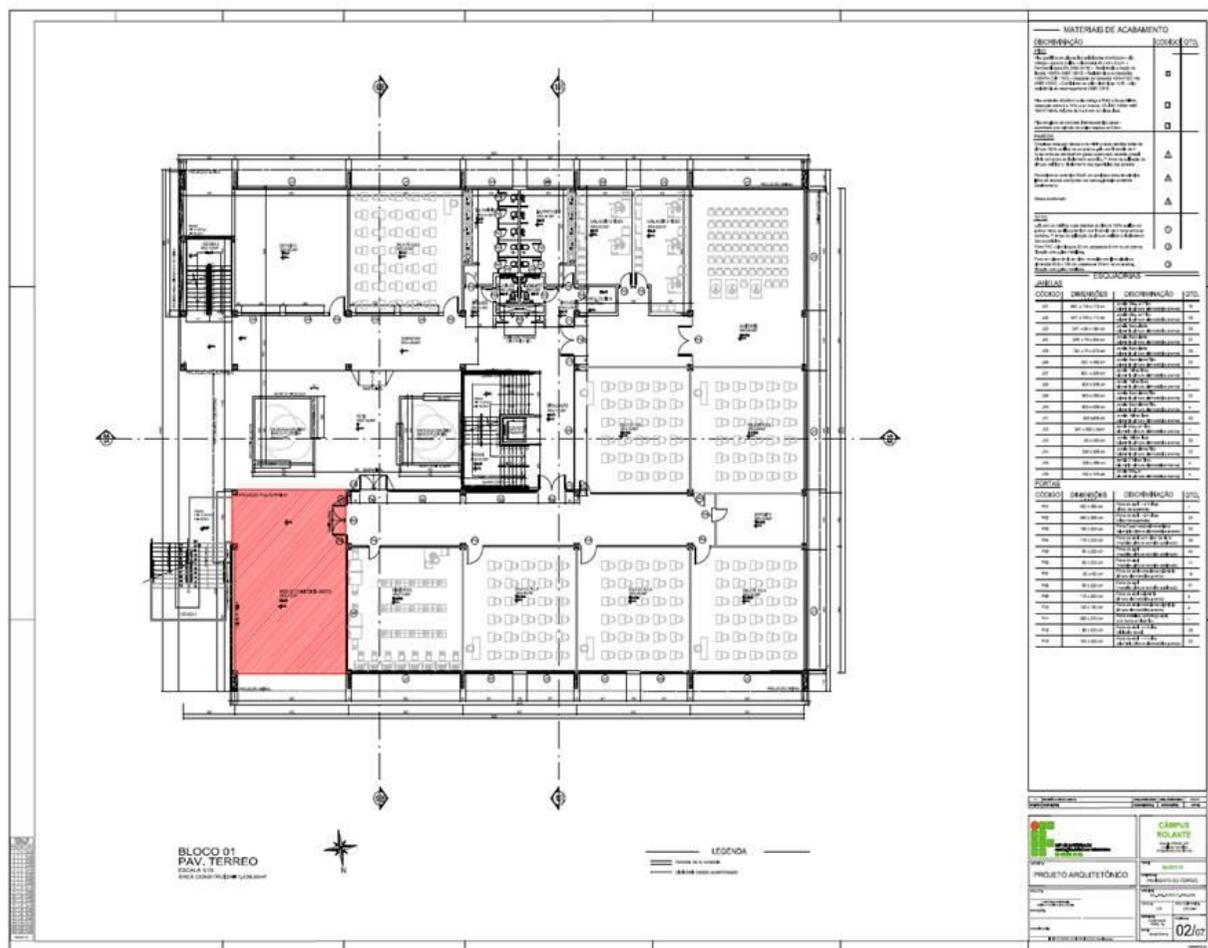
---

**Jesus Rosemar Borges**  
**Ordenador de Despesas**  
**IFRS/*Campus Rolante***  
**Port. 695/2017**

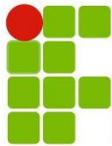


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Rolante

**ANEXO II**  
**PLANTA BAIXA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO 45/2018**  
**CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (FOOD TRUCK)**  
**Processo: 23740.000196/2018-10**







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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica

**ANEXO III**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA *in loco***  
**PREGÃO ELETRÔNICO 45/2018**  
**CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE**  
**SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)**  
**Processo: 23740.000196/2018-10**

**- FACULTATIVA -**

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete em *FOOD TRUCK*, no IFRS/Campus Rolante, 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 n.º (citar o número do Edital), 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.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

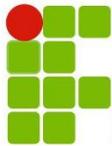
\_\_\_\_\_  
**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF n°:**

**RG n°:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

**Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.**



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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica

**ANEXO IV**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA *in loco***  
**PREGÃO ELETRÔNICO 45/2018**  
**CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE**  
**SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)**  
**Processo: 23740.000196/2018-10**

**- OBRIGATÓRIO EM CASO DE NÃO REALIZAÇÃO -**

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete em *FOOD TRUCK*, no IFRS/Campus Rolante, 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 n.º (citar o número do Edital), 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.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

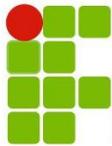
\_\_\_\_\_  
**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF n°:**

**RG n°:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

**Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.**



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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. nº	Rubrica

**ANEXO V**  
**MODELO DE MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO 45/2018**  
**CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE**  
**SERVIÇOS DE LANCHONETE (FOOD TRUCK)**  
**Processo: 23740.000196/2018-10**

**CONTRATO PARA CONCESSÃO**  
**ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO,**  
**QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO**  
**FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL –**  
**CAMPUS ROLANTE E A EMPRESA**

\_\_\_\_\_.

Pelo presente Instrumento, o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL – *CAMPUS ROLANTE*, autarquia vinculada ao Ministério da Educação, inscrito no CNPJ sob o n.º 10.637.926/0015-41, com sede na RS - 239, Km 68, nº 3505, Bairro Campinas, Rolante/RS, CEP 95.690-000, doravante denominada apenas **CONCEDENTE**, representada neste ato por seu Ordenador de Despesas JESUS ROSEMAR BORGES, servidor público federal, brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta Cidade, nomeado pela Portaria IFRS nº 695, de 25 de abril de 2017, portador do RG nº 0000000000 SSP/RS e do CPF nº 000.000.000-43 e a empresa \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, sediada à \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr.(a) \_\_\_\_\_, residente à \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, firmam o presente contrato, que será regido pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, e alterações posteriores, em conformidade com os termos do Pregão Eletrônico Nº 45/2018 e as cláusulas e condições abaixo enumeradas.

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 Rolante

Este Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta apresentada pela CONCESSIONÁRIA, independente de transcrição.

## 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Cessão Onerosa de Espaço Público para a exploração comercial de serviços de lanchonete (*food truck*) nas dependências do Campus Rolante - IFRS, localizado na RS - 239, km 68, nº 3505, na localidade de Campinas no município de Rolante/RS, CEP 95.690-000, voltada ao fornecimento de lanches e de refeições para a comunidade do Campus.

## 2. CLAUSULA SEGUNDA – DA ÁREA CONCEDIDA AO USO PELA CONTRATADA

2.1. O espaço físico a ser explorado possui as características dispostas no item 19 do Anexo I (Termo de Referência) e Anexo II (Planta Baixa);

2.2. Na área (143m<sup>2</sup>) a sua limpeza e conservação de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

2.3. Uma parte da área (71m<sup>2</sup>) conta com uma estrutura em alvenaria com laje de concreto, piso em bloquetes de concreto e dois pontos de iluminação.

2.4. Por se tratar de prédio novo encontra-se em perfeito estado de conservação.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de ...../...../..... e encerramento em ...../...../....., 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:

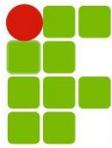
3.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

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

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

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

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



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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica

**3.1.6.** Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

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

**3.1.8.** A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

#### **4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO**

**4.1.** O valor mensal da Cessão (Taxa de Concessão) é de R\$ 0,00 (por extenso), perfazendo o valor total de R\$ 0,00 (por extenso).

**4.2.** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, 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.

#### **5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

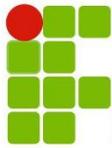
**5.1.** O pagamento da Taxa de Concessão juntamente com os valores oriundos da verificação dos medidores de energia elétrica deverão ser pagos até o 10º (décimo) dia de cada mês mediante pagamento de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pelo IFRS/Campus Rolante.

**5.1.1.** O comprovante de pagamento deve ser apresentado em até 03 dias após o pagamento.

#### **6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE**

**6.1.** A taxa de concessão de utilização do espaço da cessão será fixa e irremovível para os primeiros (12) doze meses de execução do contrato, e, caso a prorrogação seja vantajosa para a Administração, será reajustado de acordo com a variação acumulada do Índice Geral de Preços de Mercado publicada pela Fundação Getúlio Vargas (IGPM/FVG).

**6.2.** O valor dos produtos comercializados serão reajustados a cada renovação de contrato, se houver, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo em vista que não há índice específico para o presente objeto, aplicando-se a variação



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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica

dos últimos 12 (doze) meses, e desde que observado o interregno mínimo de um ano da data da proposta. Ou, se for o caso, por solicitação da CONCESSIONÁRIA, desde que fundamentada a alteração de valores e confirmada com pesquisa de mercado.

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

**7.1.** A CONCESSIONÁRIA, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia de 10% (dez por cento) do valor total do contrato para suprir qualquer dano causado a Administração, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração contratante.

**7.1.1.** A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

**7.1.2.** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

**7.2.** A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

**7.3.** A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

**7.3.1.** prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

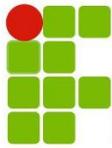
**7.3.2.** prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

**7.3.3.** multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

**7.4.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

**7.5.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica em Instituição Bancária Oficial, com correção monetária.

**7.6.** O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada (inserido pela IN nº 05/2017).



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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica

**7.7.** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

**7.8.** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.

**7.9.** Será considerada extinta a garantia:

**7.9.1.** com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

**7.9.2.** no prazo de 90 dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**8.1.** As obrigações da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **9. CLÁUSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO**

**10.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

**10.3.** A CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos da CONCEDENTE 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:



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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica

- 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 PRIMEIRA – VEDAÇÕES

11.1. É vedado à CONTRATADA:

- 11.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- 11.1.2. Subcontratar o objeto licitatório.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

12.1. Os casos omissos serão decididos pela CONCEDENTE, 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.

## 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – PUBLICAÇÃO

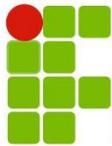
13.1. Incumbirá à CONCEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

## 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – FORO

14.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Novo Hamburgo/RS - Justiça Federal.

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

Rolante/RS, 00 de MÊS de 2018.



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



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 Rolante*

IFRS – <i>Campus Rolante</i>	
Fls. nº	Rubrica

---

CONCEDENTE:

Jesus Rosemar Borges  
Diretor Geral *Pro Tempore*  
CPF: 620.228.570-20

---

CONCESSIONÁRIA:

Representante da Concessionária  
CPF:

---

TESTEMUNHA:

---

TESTEMUNHA

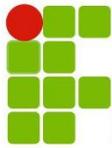
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Rolante

**ANEXO VI**  
**CARDÁPIO MÍNIMO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO 45/2018**  
**CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE**  
**SERVIÇOS DE LANCHONETE (FOOD TRUCK)**  
**Processo: 23740.000196/2018-10**

1. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer em todos os meses do ano, pelo menos os seguintes produtos:

CARDÁPIO MÍNIMO		
CARDÁPIO 1	CARDÁPIO 2	CARDÁPIO 3
Sanduíches com hambúrguer (carne bovina)	Empanados assados	Cachorro quente
Misto quente	Sanduíches naturais	Fatia de pizza
Salgado frito	Salada de frutas	Calzone
Salgado assado (exceto calzone)	Bolo	Água mineral
Pão de queijo	Doces	Refrigerante lata
Água mineral	Água mineral	Suco natural
Refrigerante lata	Refrigerante lata	Vitamina
Suco natural	Suco natural	Café
Vitamina	Vitamina	
Café	Café	

2. A cada renovação de contrato (se houver), os preços acima poderão ser revisados pelo Gestor e pelos Fiscais do Contrato, sempre levando em conta o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).



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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica

**ANEXO VII**  
**IMAGENS DO ESPAÇO DE CONCESSÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO 45/2018**  
**CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE**  
**SERVIÇOS DE LANCHONETE (FOOD TRUCK)**  
**Processo: 23740.000196/2018-10**





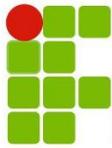
INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
RIO GRANDE DO SUL  
Campus Rolante



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 Rolante*

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica





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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica

**ANEXO VIII**  
**MODELO PESQUISA DE SATISFAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO 45/2018**  
**CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE**  
**SERVIÇOS DE LANCHONETE (FOOD TRUCK)**  
**Processo: 23740.000196/2018-10**

A pesquisa de satisfação será realizada pelo menos uma vez a cada trimestre, em datas não conhecidas previamente pela **CONCESSIONÁRIA**.

A pesquisa será aplicada pelos fiscais do contrato.

Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 20 usuários da cantina.

Modelo do formulário da pesquisa de satisfação tem por objetivo o aprimoramento da qualidade dos serviços.

Avalie a qualidade dos alimentos e o atendimento marcando o número correspondente:

1. Discordo completamente;
2. Discordo parcialmente;
3. Não concordo nem discordo;
4. Concordo parcialmente;
5. Concordo Plenamente.

Avalie os serviços prestados como um todo marcando o número correspondente:

1. Excelente
2. Bom
3. Regular
4. Ruim
5. Péssimo

**NSA - Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado**



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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica

ITEM DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
<b>AGILIDADE</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>NSA</b>
<b>A</b>							
<b>B</b>							
<b>C</b>							
<b>D</b>							
<b>E</b>							
<b>CORDIALIDADE</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>NSA</b>
<b>A</b>							
<b>B</b>							
<b>C</b>							
<b>D</b>							
<b>E</b>							
<b>VARIEDADE DOS PRODUTOS</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>NSA</b>
<b>A</b>							
<b>B</b>							
<b>C</b>							
<b>D</b>							
<b>E</b>							
<b>LIMPEZA E ASSEIO</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>NSA</b>
<b>A</b>							
<b>B</b>							
<b>C</b>							
<b>D</b>							
<b>E</b>							
<b>QUALIDADE DOS PRODUTOS</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>NSA</b>
<b>A</b>							
<b>B</b>							
<b>C</b>							
<b>D</b>							
<b>E</b>							
<b>Sugestões:</b>							

**Obs.: As perguntas serão definidas dentro dos quesitos já mencionados.**



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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica

**ANEXO IX**  
**MODELO PROPOSTA COMERCIAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO 45/2018**  
**CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE**  
**SERVIÇOS DE LANCHONETE (FOOD TRUCK)**  
**Processo: 23740.000196/2018-10**

**Ao:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus Rolante*

Referente: Pregão Eletrônico nº 45/2018

**De:**

Razão Social: \_\_\_\_\_

Nome Fantasia: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

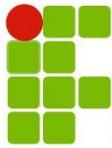
Responsável legal: \_\_\_\_\_

Dados Bancários:

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ Conta Corrente: \_\_\_\_\_

Validade da Proposta: \_\_\_\_\_

CARDÁPIO			
	Item	Percentual de Desconto (%)	Valor Final
GRUPO 01	Água Mineral c/ Gás 500 ml		R\$ 0,00
	Água Mineral s/ Gás 500 ml		R\$ 0,00
	Bolo (fatia aproximadamente 150 gramas)		R\$ 0,00
	Cachorro Quente		R\$ 0,00
	Café (200 ml)		R\$ 0,00
	Calzone		R\$ 0,00
	Doce (Aproximadamente 50 gramas)		R\$ 0,00



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



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 Rolante

IFRS – Campus Rolante	
Fls. n°	Rubrica

	Empanado Assado	R\$ 0,00
	Misto quente	R\$ 0,00
	Pão de Queijo	R\$ 0,00
	Pizza (Fatia)	R\$ 0,00
	Refeição	R\$ 0,00
	Refrigerante Lata (350 ml)	R\$ 0,00
	Salada de Frutas (copo 300 ml)	R\$ 0,00
	Salgado Assado	R\$ 0,00
	Salgado frito	R\$ 0,00
	Sanduíche com hambúrguer (carne bovina ou carne de frango)	R\$ 0,00
	Sanduíche Natural	R\$ 0,00
	Suco Natural (Copo 300 ml)	R\$ 0,00
	Vitamina (Copo 300 ml)	R\$ 0,00
	<b>TOTAL</b>	

- Esta planilha tem por objetivo auxiliar na análise da proposta da empresa participante, além de compor a proposta com os valores a serem praticados ao longo de 12 meses de execução do contrato.
- A apresentação desta tabela completamente preenchida é obrigatória sob pena de desclassificação.

Declaramos conhecer a legislação de regência desta Licitação e que os produtos serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, o que conhecemos e aceitamos em todos os termos, inclusive quanto ao pagamento e outros. Nos preços indicados acima estão incluídos, além dos serviços, todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes. Declaramos cumprir todas as normas legais e regulamentares relativas à documentação, obtendo todas as autorizações que se fizerem necessárias junto aos órgãos públicos competentes.

Local e data

Assinatura