

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIOGRANDENSE
CAMPUS PELOTAS**

**ERRATA N.º 01
EDITAL DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014**

O Instituto Federal Sul-rio-grandense – Campus Pelotas faz saber aos licitantes e aos interessados em geral que em função de solicitações feitas pela área requerente foram alterados os seguintes termos deste Edital:

- I. Item 5.6.2, onde se lê “Anexo IV”, leia-se “Anexo VI”;
- II. Item 5.6.3.1, onde se lê “(vide anexo V)”, leia-se “(vide anexo VI)”;
- III. Anexo II, Carta de Apresentação da Proposta, o valor correto do somatório dos itens é R\$ 132,20 (cento e trinta e dois reais e vinte centavos).

Informamos, por oportuno, que:

- a) o Edital, com todas as modificações decorrentes das alterações ora efetuadas será publicado no site www.comprasnet.gov.br, no dia 20 de maio de 2014.
- b) os anexos modificados estarão disponíveis no site <http://www.pelotas.ifsul.edu.br>, no menu “Licitações”, na mesma data;
- c) Tendo em vista que as modificações efetuadas não implicam novas exigências nem interferem na elaboração das propostas, a data de abertura da Concorrência nº 01/2014 permanece dia 28/05/2014 às 14h, no endereço estabelecido no item 2.2 do Edital.

Pelotas, 19 de maio de 2014.

Rita Gomes Neves
Presidente da Comissão Permanente de Licitações
Instituto Federal Sul-rio-grandense – Campus Pelotas



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

MINUTA DE EDITAL

CONCORRÊNCIA N.º 01/2014

Processo n.º 23206.000130/2014-45

Objeto:

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

Recebimento das Propostas:

Até dia 28 de maio de 2014, às 14h: recebimento dos envelopes de habilitação e da proposta de preços e reunião para abertura dos envelopes de habilitação.

ÍNDICE

CONCORRÊNCIA N.º 01/2014

	Pág.
Edital	03
ANEXO I – Termo de Referência.....	15
ANEXO II – Carta de Apresentação da Proposta.....	34
ANEXO III – Relação de Móveis e Equipamentos	36
ANEXO IV – Carta de Apresentação da Proposta para Desempate	37
ANEXO V – Carta de Apresentação da Documentação	38
ANEXO VI – Atestado de Visita Técnica	39
ANEXO VII – Declaração de elaboração independente da proposta.....	40
ANEXO VIII – Minuta de Contrato	41

CONCORRÊNCIA N.º 01/2014

PROCESSO N.º 23206.000130/2014-45

OCÂMPUS PELOTAS DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE, através da Comissão Permanente de Licitações, instituída pela Portaria n.º 434/2014 do Reitor do Instituto Federal Sul-rio-grandense, e de conformidade com os termos do Processo Administrativo n.º 23206.000130/2014-45, torna público que realizará a licitação na modalidade de **CONCORRÊNCIA**, do **tipo maior desconto**, conforme preceituam o art. 23, § 3º, e o art. 45, § 1º, IV, da Lei n.º 8.666, de 21/06/1993 e suas alterações subsequentes, legislação correlata e demais exigências deste Edital e seus Anexos, em sessão pública, mediante as condições seguintes:

1. DO OBJETO

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

2. DA ABERTURA, DIA, HORA E LOCAL

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

2.1. No **dia 28 de maio de 2014 às 14h**, recebimento e abertura dos envelopes contendo a documentação prevista no item 5 e recolhimento das propostas fechadas de que trata o item 6, que serão abertas após a habilitação.

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

Comissão Permanente de Licitações

Instituto Federal Sul-rio-grandense Câmpus Pelotas
Praça Vinte de Setembro, 455
Centro
Pelotas/RS
CEP 96015-360

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

2.4. Os envelopes de documentação e proposta encaminhados ao Instituto Federal Sul-rio-grandense após a data e horário fixado no presente Edital, permanecerão em poder da Comissão, devidamente lacrados, durante 20 (vinte) dias corridos contados da data de abertura da licitação. Findo este prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

2.5. Este Edital poderá ser visualizado no site <http://www.pelotas.ifsul.edu.br/portal/>, no link LICITAÇÕES.

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

3. DA REPRESENTAÇÃO LEGAL

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

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

4. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

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

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

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

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

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

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

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

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

5. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE N.º 1)

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

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES CONCORRÊNCIA N.º 01/2014 [NOME DA EMPRESA] [CNPJ/MF N.º] ENVELOPE N.º 1 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO
--

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

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

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

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

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

5.4.1. Relativos à **Habilitação Jurídica**:

a) registro comercial, no caso de empresário individual.

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

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

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

5.4.2. Relativos à **Regularidade Fiscal**:

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

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

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

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

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

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

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

5.6.2. Atestado de visita técnica emitido pelo Departamento de Administração do Instituto Federal Sul-rio-grandense – Câmpus Pelotas, conforme modelo no **Anexo VI**.

5.6.3.1. A licitante deverá agendar a vistoria, através do telefone **(53) 2123-1081 com o Departamento de Administração**, de segunda à sexta-feira, em horário comercial.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- publicados em Diário Oficial; ou

- publicados em jornal de grande circulação; ou

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

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

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

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

c) sociedade criada no exercício em curso:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) de cujo capital participe outra pessoa jurídica.

b) que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior.

c) de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei

Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do Art. 3º.

d) cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do Art. 3º.

e) cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do Art. 3º.

f) constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo.

g) que participe do capital de outra pessoa jurídica.

h) que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar.

i) resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores.

j) constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

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

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

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

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

6.1. As Propostas de Preços deverão ser apresentadas em papel timbrado da empresa, datada, assinada e rubricada em todas as folhas, em 01 (uma) via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas e ser entregue em envelope devidamente fechado, separado do que contenha os documentos da habilitação, apresentando externamente, os dizeres:

<p>COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES CONCORRÊNCIA N.º 01/2014 [NOME DA EMPRESA] [CNPJ/MF N.º] ENVELOPE N.º 2 – PROPOSTA</p>
--

6.2. As propostas deverão conter:

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

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

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

6.2.4. Valor do lance, expresso em reais, em algarismos, para cada item da lista de produtos a serem oferecidos, assim como a redução percentual geral dos itens a partir dos valores de referência, conforme Anexo II;

6.2.4.1 Tanto o valor em reais quanto a redução percentual devem ter no máximo duas casas decimais. Caso a proposta seja apresentada com mais de duas casas decimais, só serão consideradas as duas primeiras, sendo desprezadas as demais.

6.2.5 Valor de aluguel, expresso em reais e por extenso, que a licitante se propõe a pagar, o qual prevalecerá em caso de empate, não poderá ser igual ou inferior ao mínimo estipulado no item 6.3;

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

6.3. O valor do aluguel a ser pago pela licitante vencedora é de R\$ 3.000,00 (três mil reais), conforme pesquisa de mercado, exceto no caso de desempate, sendo que neste caso, prevalecerá o valor de LOCAÇÃO proposto pelo licitante, não sujeito a reajustes durante o prazo de vigência de 12 (doze) meses do contrato.

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

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

7. DA ABERTURA E APRECIÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

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

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

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

7.3.1. Caso estejam presentes à sessão de abertura todos os representantes das licitantes, a Coordenação poderá informá-los diretamente da decisão referente à habilitação ou inabilitação. Em caso contrário, essa informação será feita por meio eletrônico, fac-símile, etc.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

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

8.2. O julgamento das propostas será realizado de conformidade com o tipo de licitação **maior desconto**, observando-se o atendimento das especificações, detalhamentos e condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos.

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

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

8.5. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, a classificação será feita pelo valor proposto pela licitante para o aluguel, o qual passará a prevalecer. Caso persista o empate, o vencedor será decidido por sorteio, mediante convocação de todas as licitantes classificadas, informando o dia, hora e local em que se procederá ao referido sorteio.

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

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

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

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

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

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

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

9. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

I. advertência;

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

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

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

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

11. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

11.2. A licitante vencedora será convocada para firmar o Contrato, o que deverá ser feito no prazo de 7 (sete) dias úteis a contar da convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

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

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

13. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Após a assinatura do Contrato, o Reitor do Instituto Federal Sul-rio-grandense designará formalmente um ou mais servidores para exercerem o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, no que se refere à locação mediante servidor lotado diretamente no Departamento de Administração – DEAD do IFSul – Câmpus Pelotas, e no que se refere à qualidade da prestação do serviço, por servidor lotado na área de nutrição, em cumprimento ao disposto no art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

14. DO PAGAMENTO E dos reajustes

os pagamentos e os reajustes serão feitos de acordo com o estabelecido na Cláusula Décima Nona do Contrato e suas Sub – Cláusulas.

15. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

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

15.2 O pedido de esclarecimento e a resposta correspondente serão publicados no site www.pelotas.ifsul.edu.br/ Licitações / 2014 / Concorrência n.º 01/2014, cabendo aos interessados acessá-lo para obtenção das informações prestadas pela Comissão Permanente de Licitação.

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

15.4 Decairá do direito de impugnar os termos deste edital perante o Instituto Federal Sul-rio-grandense a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data marcada para recebimento dos envelopes “Documentação” e “Proposta”, apontando as falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.⁵

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

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

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

Pelotass, 25 de abril de 2014.

Rita Gomes Neves
Presidente da Comissão de Licitações

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
CONCORRÊNCIA N.º 01/2014

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem como objeto a discriminação das condições mínimas para a LOCAÇÃO à pessoa jurídica do ramo de preparo e venda de produtos alimentícios para exploração da cantina localizada no interior do prédio da Unidade de Ensino do IFSul - Câmpus Pelotas, situado na Praça Vinte de Setembro, 455, em Pelotas, RS, CEP 96015-360, através do regime de permissão de uso a título oneroso, conforme as disposições previstas na Lei n.º 8.666/93 e suas alterações.

A LOCAÇÃO se dará por valor de LOCAÇÃO pré-estabelecido através de pesquisa de mercado, salvo em caso de desempate, sendo a escolha do locador vencedor, sob a proposta referente à maior Redução Percentual Geral dos itens, sob o critério de menor preço de produtos ofertado por lote, e em caso de desempate pelo maior valor proposto de LOCAÇÃO, sendo que, este valor passará a prevalecer para efeito de assinatura do contrato.

O LOCATÁRIO, durante a vigência do respectivo contrato, deverá preparar com qualidade e higiene e comercializar a preços razoáveis lanches rápidos (salgados, sanduíches, torradas, cachorros-quentes, baurus etc.), batidas (vitaminas), leite e seus derivados, frutas "in natura", sucos, cafés, refrigerantes, doces, sorvetes etc., sendo proibido o comércio e/ou a publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas.

A Cantina é composta pelos seguintes ambientes: salão, atendimento, cozinha, despensa, e área de luz contígua à cozinha e despensa. As áreas úteis são as seguintes:

Área útil do salão ---> 75,62 m²

Área útil do atendimento ---> 41,64 m²

Área útil da cozinha ---> 29,68 m²

Área útil da despensa ---> 8,84 m²

Área útil total da Cantina ---> 155,78 m²

Área de luz contígua à cozinha e despensa ---> 33,70 m²

Área do Vestiário ---> 13,15 m².

2. JUSTIFICATIVA

A LOCAÇÃO justifica-se pela necessidade de dotar a referida Unidade de Ensino de um local apropriado e seguro, visando oferecer lanches e refeições de qualidade a sua comunidade.

Para esse fim, o IFSul - Câmpus Pelotas oferece um espaço de área útil total da Cantina de 155,78 m², área de luz contígua à cozinha e despensa de 33,70 m² e área do vestiário de 13,15 m², a ser ocupado mediante processo licitatório, sob a proposta referente à maior Redução Percentual Geral dos itens, sob o critério de menor preço de produtos ofertado por lote, com base no valor estimado apresentado a baixo:

RESULTADO DE PESQUISA DE MERCADO

Item	Produto	Especificações	Valor máximo aceitável (R\$)
01	Água com gás	Garrafa Pet 500 ml	1,96
02	Água sem gás	Garrafa Pet 500 ml	1,96
03	Café	Copo 180 ml	2,52
04	Café com leite	Copo 180 ml	2,84
05	Chocolate quente	Copo 180ml	5,25
06	Capuccino	Copo 180 ml	5,47
07	Refrigerante Lata	350 ml	2,96
08	Refrigerante Pet	600 ml	4,04
09	Refrigerante Pet	2 L	6,15
10	Suco de Laranja Natural	Copo 300 ml	4,24
11	Suco de Abacaxi Natural	Copo 300 ml	4,24
12	Suco de Fruta Industrializado	Lata 350 ml	3,02
13	Barra de cereal	Unidade mínimo 20g	1,41
14	Cachorro quente	Unidade	6,42
15	Coxinha de frango	(recheio mínimo 60g)	3,31
16	Croquete	(recheio mínimo 60g)	3,31
17	Bauru de carne	Unidade	13,00
18	X Salada	Unidade	10,74
19	Empada	(recheio mínimo 60g)	3,30
20	Esfiha	(recheio mínimo 60g)	3,30
21	Pão de queijo	(mínimo 80g)	2,07
22	Pastel Assado de Frango	(recheio mínimo 60g)	4,75
23	Risoles	(recheio mínimo 60g)	3,58
24	Salada de Fruta	copo 300 ml	3,90
25	Sanduíche Natural	(mínimo 100g)	5,24
26	Torrada Simples	Unidade	5,98
27	Torrada Completa	Unidade	9,12
28	Recheada Pequena	Unidade	2,92
29	Recheada Grande	Unidade	5,20

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

- Cachorro quente com no mínimo: pão 100g, salsicha 50g, milho 20g, ervilha 20g, batata palha 20g, maionese e 10 g molho;
- Bauru de carne com no mínimo: pão 100g, carne 150g, presunto 20g, queijo 20g, tomate 30g, alface 10g e maionese 10g;

- X Salada com no mínimo: pão 100g, hambúrguer 150g, presunto 20g, queijo 20g, tomate 30g, alface 10g e maionese 10g;
- Sanduíche Natural com no mínimo: pão 100g, presunto 20g, queijo 20g, tomate 20g, alface 10g, beterraba 20g e cenoura 20g;
- Torrada Simples com no mínimo: pão 100g, presunto 20g, queijo 20g, e margarina;
- Torrada Completa com no mínimo: pão 100g, presunto 20g, queijo 20g, tomate 30g, ovo (1 unidade) e margarina;
- Recheada Pequena – Pão 50 g, presunto 10g, queijo 20g e margarina;
- Recheada Grande – Pão 100g, presunto 20g, queijo 20g e margarina;

3. PROPOSTA

3.1 A proposta (Anexo II) a critério de **menor preço de produto** ofertado por lote, terá como vencedor o licitante que obtiver **maior Redução Percentual Geral** dos itens, e os valores propostos para cada item, serão os praticados inicialmente para efeito de comercialização.

3.2 Na proposta o licitante deverá informar o maior valor que se propõe a pagar como LOCAÇÃO, valor que em caso de empate, será utilizado para desempate, e neste caso passará a prevalecer para efeito de contrato.

3.3 O valor que o licitante deve informar referente ao item 3.2, não poderá ser igual ou inferior ao mínimo estipulado pela pesquisa de mercado, vide item 4.1 deste Termo de Referência.

3.4 No caso de empate, o desempate se dará;

a) através do maior valor proposto pelo licitante, na proposta (Anexo II) original, para LOCAÇÃO do imóvel, sendo que este valor prevalecerá para o contrato em relação ao valor constante no item 4 (quatro) deste Termo de Referência.

b) Havendo empate em relação à letra “a” deste item, as licitantes receberão da Comissão de Licitação um formulário (Anexo V), onde preencherão na hora, um novo valor de LOCAÇÃO que se propõem a pagar. Estes formulários serão verificados pela comissão de licitação e o que obtiver maior valor será o vencedor, passando este valor a prevalecer para efeito de contrato, em relação ao item 4 (quatro) deste Termo de Referência, e a proposta anterior (letra “A” deste item).

c) Persistindo o empate o desempate será por sorteio, a ser realizado no momento da sessão pública, e prevalecendo para efeito de contrato o valor oferecido para pagamento da LOCAÇÃO conforme letra “b” deste item.

4. VALOR DA LOCAÇÃO

4.1 A LOCAÇÃO de uso de um espaço de aproximadamente 200m² referente a área útil total da Cantina, a área de luz contígua à cozinha e despensa, para o funcionamento da cantina, será no valor **de R\$ 3.000,00 (Três mil reais)** mensais, exceto no caso de desempate, sendo que neste caso, prevalecerá o valor de LOCAÇÃO proposto pelo licitante, não sujeito a reajustes durante o prazo de vigência de 12 (doze) meses do contrato.

4.2 No caso de prorrogação da vigência celebrada através de Termo Aditivo, o valor mensal será reajustado, utilizando o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M), publicado pela Fundação Getúlio Vargas.

5. PAGAMENTOS E REAJUSTES DA LOCAÇÃO DE ESPAÇO

Os pagamentos deverão ser feitos mensalmente ao IF- Sul Câmpus Pelotas, pelo LOCATÁRIO, na forma estabelecida no presente Termo de Referência, até o dia 5 (cinco) do mês subsequente àquele a que se referir, exceto o mês de dezembro que, por razões de encerramento contábil, deverá ser recolhido até o dia 23 de dezembro, caindo em sábado ou domingo deverá ser antecipado para o 1º (primeiro) dia útil, em Guia de Recolhimento Único- GRU emitida pelo próprio LOCATÁRIO, a ser recolhida em conta-corrente específica no Banco do Brasil S/A, e encaminhada cópia desta para o Departamento de Administração do IFSul – Câmpus Pelotas em um prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

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

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

5.3. Nos meses de férias escolares, quando houver redução do horário de funcionamento, ajustada entre as partes, é facultado ao LOCATÁRIO solicitar, mediante ofício escrito e fundamentado, e desde que mantenha a devida prestação de serviço à comunidade, o pagamento proporcional do valor da LOCAÇÃO, podendo a redução chegar ao máximo em 95% (noventa e cinco por cento) do valor mensal, tal pedido poderá ser deferido ou não, a critério exclusivo da Administração do IFSul - Câmpus Pelotas após análise.

5.3.1 A solicitação a que se refere o item 5.3, deverá ser encaminhada por ofício ao Departamento de administração – DEAD, com um prazo mínimo de 15 (quinze) dias de antecedência.

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

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

6. VIGÊNCIA

O Contrato a ser firmado com a empresa vencedora do certame licitatório, neste caso, denominado LOCATÁRIO terá um período de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite total de 60 (sessenta) meses.

6.1- O prazo para início do atendimento à comunidade do IFSul-Câmpus Pelotas não poderá ultrapassar a 20 dias a contar da data da assinatura do referido contrato.

7. EXIGÊNCIAS MÍNIMAS PARA A CONTRATAÇÃO

A responsabilidade de fiscalização do Contrato e observação do cumprimento de suas cláusulas contratuais pelo LOCATÁRIO ficará a cargo do servidor responsável pela Área de Nutrição, e, auxiliada no que for preciso pelos responsáveis técnicos da área do Departamento de Administração - DEAD integrantes do quadro funcional da Instituição.

Para a ocupação da área destinada à comercialização e preparo dos alimentos, que funcionará como cantina, as empresas que participarão do certame deverão estar cientes dos critérios e das responsabilidades que lhes cabe, conforme segue:

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

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

7.2 responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação, manutenção e montagem, necessários ao funcionamento da cantina, bem como durante a vigência do Contrato, com a estrita consulta formal e a devida autorização do Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas;

7.3 disponibilizar, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos para os usuários, bem como instalar aparelho de ar condicionado, caso seja necessário potência instalada superior a existente (mantida pelo IFSul – Câmpus Pelotas), para climatização do ambiente conforme capacidade especificada tecnicamente para área em m², utilizando somente a área pré-determinada;

7.4 elaborar “layout”, através da planta que poderá ser obtida junto a Coordenadoria de Apoio a Projetos e Obras – COAPROJ, com o posicionamento adequado dos equipamentos, bem como os espaços destinados ao trabalho de preparo dos alimentos, atendimento ao público, circulação, além de mesas e cadeiras; que será analisado pela área de Projetos e de Nutrição para aprovação ou determinação das alterações necessárias.

7.5 não comercializar ou anunciar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, vide item 1 deste Termo de Referência, incluindo medicamentos, bebidas alcoólicas e tabaco, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades estranhas ao objeto da LOCAÇÃO da área referida;

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

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

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

7.9 contratar para a execução dos serviços funcionários devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, devendo ser encaminhada relação dos mesmos ao Departamento de Administração - DEAD e consequentemente referente as alterações que venham a ocorrer;

7.10 responsabilizar-se pelas obrigações trabalhistas, fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários;

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

7.12 apresentar discriminação dos preços dos produtos inicialmente ofertados, além dos produtos contidos na planilha do item 2 deste Termo de Referência, que deverão ser compatíveis com os praticados no mercado local, usando-se como parâmetro pesquisa de preços, estando sujeitos ao rigoroso controle por parte do IFSul - Câmpus Pelotas, que deverá receber planilhas de composição dos preços, para aprovação e liberação dos preços a serem praticados pelo LOCATÁRIO. Nestes casos, o LOCATÁRIO deverá acatar as determinações do IFSul - Câmpus Pelotas no que tange ao controle dos preços, a menos que comprove, por meio de planilhas de custos, que os preços são justos;

7.13 Poderá ser solicitado após 06 (seis) meses de contrato, acréscimo de produtos a serem comercializados, inclusive lanches e refeições, com os preços a serem praticados, sendo que será avaliado e se aprovado, respeitarão as demais cláusulas deste Termo de Referência.

7.14 manter o perfeito funcionamento da cantina no horário das 07h30m às 22h30min, em dias de expediente didático e/ou administrativo, exceto nos períodos de férias escolares, quando poderá haver **redução** nesse horário mediante acordo comum entre as partes;

7.15 providenciar o funcionamento da cantina, quando formalmente solicitado pela Direção do IFSul - Câmpus Pelotas, em dias nos quais não houver expediente didático e/ou administrativo, em sábados, domingos ou feriados, ou em horários diversos dos acima estabelecidos, sempre que algum evento ou situação extraordinária assim o exigir;

7.16 A solicitação por parte do LOCADOR e do LOCATÁRIO das alterações de horário e/ou dias de funcionamento de que tratam os itens 7.14 e 7.15 devem ser acordadas entre as partes com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis;

7.17 Informar ao Departamento de Administração – DEAD a forma de apresentação perante a comunidade, dos preços dos produtos comercializados;

7.18 Solicitar ao Departamento de Administração – DEAD, para aprovação, por escrito e com a devida justificativa (baseada em documentação e planilha de custos) a majoração dos preços, informando a data em que será aplicada. Esta solicitação deverá ser realizada com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis, em relação à data informada para aplicação. Neste caso o IFSul – Câmpus Pelotas terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para aprovação ou não.

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

7.20 se o LOCATÁRIO desejar instalar sistema de som mecânico ou aparelho de televisão na cantina, o volume deste deverá ser controlado de forma a não perturbar as atividades administrativas e pedagógicas do IFSul - Câmpus Pelotas;

7.21 manter serviço de tele-entrega interna de lanches nos setores do IFSul - Câmpus Pelotas, com rapidez, prestatividade e eficiência;

7.22 cumprir as normas federais, estaduais e municipais de higiene e sanitária sobre armazenamento, manutenção e fornecimento de alimentos, bebidas etc;

7.23 cumprir as normas da portaria interministerial nº 1.010 de 8 de maio de 2006 que institui as diretrizes para promoção da alimentação saudável nas escolas;

7.24 cumprir as normas da lei nº 13.027 de 16 de agosto de 2008 que dispõe sobre a comercialização de lanches e de bebidas em escolas no âmbito do estado do Rio Grande do Sul;

7.25 cumprir as normas estabelecidas pelo Núcleo de Gestão Ambiental Integrada – NUGAI referente a Plano de Gestão de Resíduos.

7.25.1 normas estas que poderão ser obtidas através do telefone (53) 2123-1134 ou 2123-1046.

8. RESPONSABILIDADE DO LOCATÁRIO

São de exclusiva responsabilidade do LOCATÁRIO:

8.1 arcar com eventuais prejuízos causados ao IFSul - Câmpus Pelotas e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus sócios, empregados e/ou preposto, na execução dos serviços decorrentes deste Termo de Referência;

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

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

8.4 solicitar e instalar linha telefônica ou internet sob suas expensas;

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

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

9. NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA

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

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

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

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

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

9.5 Utilizar no preparo e na distribuição alimentar:

a) utensílios de aço inox ou de altileno;

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

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

d) guardanapos e palitos (embalados individualmente);

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

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

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

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

a) prazo de validade;

b) temperatura de acordo com o gênero;

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

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

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

9.8 garantir a qualidade e a boa aceitação dos lanches, conforme especificado abaixo:

a) adquirir gêneros alimentícios e demais produtos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes;

b) utilizar somente gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro dos padrões de higiene, contendo em seu rótulo o nome do fornecedor, origem, data de fabricação/produção e o prazo de validade;

c) servir vitaminas e sucos de frutas naturais somente preparados na hora;

d) adquirir gêneros alimentícios selecionados de acordo com o rendimento e aceitação final;

e) manter e receber somente alimentos acondicionados em embalagens apropriadas, armazenando-os adequadamente.

9.9 desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos preparados, que ficaram expostos durante a distribuição das refeições, em local próprio e designado pela Área de Nutrição e dentro das normas estabelecidas pelo Núcleo de Gestão Ambiental Integrada – NUGAI referente a Plano de Gestão de Resíduos;

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

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

9.12 proibir o fumo e utilização de produtos alcoólicos, quaisquer que sejam suas formas, nas dependências da cantina, incluindo a área de luz e vestiário;

9.13 proibir o trânsito de pessoas estranhas nas áreas de produção e corredores de acesso.

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

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

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

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

9.17 o(a) funcionário(a) do caixa:

a) deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente, na cor clara;

b) não poderá preparar nem servir alimentos;

c) não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente;

d) não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.

e) prestar atendimento com cordialidade, educação e presteza;

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

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

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

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

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

e) a periodicidade da realização das análises será semestral ou em período menor, a critério da área de Nutrição com aprovação do Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas;

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

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

9.19 promover, às suas custas, exames médicos pré-admissionais e periódicos (**anual**), dos empregados envolvidos nos trabalhos, devendo a comprovação da realização dos mesmos serem entregues ao Departamento de Administração – DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas, para comprovação por parte deste, do cumprimento das exigências.

9.19.1 Dependendo do resultado do exame médico, poderão ser solicitado exames clínicos:

a) os exames são: hemograma completo, VDRL, fezes parasitológicas, urina rotina, coprocultura, secreção da orofaringe, micótico de unha e outros;

b) Os exames deverão ser realizados por profissionais ou clínicas conceituadas e devidamente registrada em conselho de medicina.

9.20 disponibilizar no lavatório da cantina, sabonete bactericida e álcool 70%, em dispenser dosador para lavagem e desinfecção de mãos, toalhas de papel, interfolhas branca, e suporte de toalha de papel.

10. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Quanto à limpeza e higienização, o LOCATÁRIO deve:

10.1 manter todas as áreas de ocupação externas e internas como: pisos, mesas, cadeiras, vidros/esquadrias, luminárias, balcões de distribuição, equipamentos, utensílios, vasilhames e banheiros da cantina em perfeitas condições de limpeza e higienização eficientes e adequadas, sendo obrigatório preservar os mesmos, removendo restos de alimentos em recipientes próprios, observadas as normas estabelecidas pelo Núcleo de Gestão Ambiental Integrada – NUGAI referente a Plano de Gestão de Resíduos. Para tanto, deverá atender às seguintes especificações mínimas de serviços:

a) limpeza e conservação diária:

a.1) varrição de áreas de ocupação externas e internas, como: banheiros, corredores, área de atendimento aos clientes;

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

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

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

a.5) remoção frequente e diária, acondicionamento apropriado de todo lixo da cozinha, realizando a coleta seletiva conforme solicitada pela Unidade;

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

b) limpeza semanal – faxina geral:

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

c) limpeza quinzenal:

c.1) do sistema de exaustão e ventiladores;

d) limpeza semestral:

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

e) Caso se faça necessário, por identificação do LOCATÁRIO ou da área de Nutrição do IFSul - Câmpus Pelotas, deverão ser realizados outros serviços para garantir a perfeita higienização.

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

10.3 fornecer, por sua conta, todo o material necessário à limpeza e higienização dos utensílios, dos locais onde serão executados os serviços e da área de ventilação e iluminação, destinadas ao uso de seus empregados;

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

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

10.6 adquirir produtos de limpeza e higienização de primeira qualidade e biodegradáveis. A eficiência dos produtos poderá ser testada através de teste laboratorial, quando houver necessidade, conforme padrões definidos pela fiscalização do IFSul - Câmpus Pelotas ou por iniciativa do próprio LOCATÁRIO. O teste levará em consideração aspectos de rendimento e qualidade, verificando outras características como: produto atóxico, não poluente e não corrosivo, ação rápida, fácil enxágüe etc;

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

a) instruir os funcionários acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com o estabelecido pela Unidade de Ensino de Pelotas e as normas estabelecidas pelo Núcleo de Gestão Ambiental Integrada – NUGAI referente a Plano de Gestão de Resíduos, conjuntamente com a Área de Nutrição e o Departamento de Administração - DEAD do IFSul- Câmpus Pelotas

b) os resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos deverão ser controlados pelo LOCATÁRIO, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

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

11. QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

11.1 manter um programa de desinsetização e desratização periódica, com no mínimo a frequência semestral ou de acordo com a necessidade local, contratando empresa especializada sob suas expensas e informando através de documentos ao Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas sempre que realizado;

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

11.3 exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:

a) que apresente alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

b) que comprove o registro em um dos Conselhos Regionais: Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura (CREA), Conselho Regional de Biologia (CRBio), Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV), Conselho Regional de Farmácia (CRF), Conselho Regional de Química (CRQ);

c) que apresente informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local;

d) que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), de acordo com a legislação em vigor.

e) as comprovações referentes as letras a, b, c e d deste subitem, deverão compor a documentação exigida no subitem 11.1.

12. INSTALAÇÕES FÍSICAS E SEUS ÔNUS

Compete ao LOCATÁRIO:

12.1 arcar com as despesas referentes ao consumo de gás e energia elétrica;

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

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

a) manter os equipamentos acoplados aos pontos atualmente existentes na cantina;

b) comunicar por escrito ao Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas qualquer dano ou avaria as instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

c) solicitar ao Departamento de Administração – DEAD, autorização para providenciar imediatamente, o reparo das instalações, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou preposto, no desempenho de suas tarefas. A autorização será decidida através de laudo do Departamento de Manutenção da Estrutura – DEME.

d) fica sob a responsabilidade do LOCATÁRIO a manutenção, por assistência técnica autorizada, e reposição em caso de não haver condição de manutenção do ar condicionado fornecido pelo IFSul- Câmpus Pelotas.

12.4 toda manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito da cantina, será de responsabilidade e ônus do LOCATÁRIO, mediante autorização do Departamento de Administração – DEAD, baseado em laudo do Departamento de Manutenção da Estrutura – DEME.

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

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

12.6 acréscimos de equipamentos deverão ser informados, ao Departamento de Administração – DEAD, para autorização após análise e emissão de laudo pelo Departamento de Manutenção da Estrutura – DEME.

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

12.8 Entregar ao final do contrato a área a que se refere este Termo de Referência nas mesmas condições recebidas no início do contrato.

13. BENS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O LOCATÁRIO deverá:

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

13.2 responsabilizar-se para que os materiais e utensílios utilizados, sejam resistentes e de qualidade comprovada, podendo a área de Nutrição do IFSul - Câmpus Pelotas recusar aqueles que não se adequem às especificações, não sendo permitido o uso de utensílios e de vasilhames com cabo em madeira;

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

13.4 fornecer lixeiras com tampa móvel, acionada por pedal ou sensor, com capacidade para 100 litros, com sacos plásticos no interior, para toda área da cantina, de acordo com as normas de coleta seletiva, se exigida pela Unidade de Ensino de Pelotas;

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

13.5.1 Os equipamentos e mobiliários do LOCATÁRIO deverão ficar restritos à área da Cantina e vestuário. Qualquer movimentação deverá ser antecipadamente comunicada a Coordenadoria de Protocolo, Arquivo e Transporte – COPAT (Coordenadoria responsável pela segurança do IFSul – Câmpus Pelotas).

14. VISTORIAS

14.1 Na entrega da chave da área a ser locada será entregue ao LOCATÁRIO um laudo de vistoria realizado pela área de projetos e obras do IFSul - Câmpus Pelotas.

14.2 O LOCATÁRIO não concordando com o laudo referente ao item 14.1, terá o prazo de 24 horas para a entrega, junto ao Departamento de Administração - DEAD de um laudo de contra-vistoria que será analisado pela área de projetos e obras.

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

15. PROIBIÇÕES AO LOCATÁRIO

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

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

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

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

15.4 o trabalho de servidores ativos ou inativos do IFSul - Câmpus Pelotas, mesmo que gratuitamente;

15.5 a subcontratação total ou parcial da cantina.

16. OBRIGAÇÕES DO IFSul - Câmpus Pelotas

O IFSul - Câmpus Pelotas obriga-se a:

16.1 disponibilizar a área geral da cantina localizada no saguão principal do IFSul - Câmpus Pelotas;

16.2 entregar a área física da cantina ao LOCATÁRIO, após prévia vistoria das instalações realizada pelo IFSul - Câmpus Pelotas;

16.2.1 Rever as condições entregues, baseada no relatório de contra-vistoria e responder com máxima presteza ao locador;

16.3 dotar o local da cantina das condições básicas mínimas para o início da prestação dos serviços objetos do Contrato;

16.4 Arcar com as despesas, de água e esgoto necessário à prestação dos serviços objeto do Contrato; e energia elétrica para alimentação dos aparelhos de climatização de propriedade do IFSul - Câmpus Pelotas

16.5 disponibilizar rede elétrica, para que a locatário solicite ligação própria junto a concessionária de Energia Elétrica;

16.6 disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocadas pelos fornecedores;

16.7 não permitir a instalação de "bancas", "quiosques", "balcões" etc., para comercialização de gêneros alimentícios nas dependências do IFSul - Câmpus Pelotas, por parte de pessoas estranhas ao objeto do Contrato, EXCETO nos casos expressamente determinados e autorizados pela Direção Geral do IfSul- Câmpus Pelotas, nos eventos promovidos no IFSul - Câmpus Pelotas, e para arrecadação de fundos para formatura dos alunos, desde que não concorra diretamente ao serviço prestado pelo LOCATÁRIO;

16.8 conferir, através do Departamento de Administração - DEAD, após o dia 5 (cinco) do mês subsequente, salvo o mês de dezembro, que deverá ser após o dia 23 (vinte e três) do mesmo mês, se foi cumprido o acordado no item 4, deste Termo de Referência, que refere-se ao pagamento da guia específica da LOCAÇÃO, sendo a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU de responsabilidade do LOCATÁRIO;

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

16.10 fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto do Contrato;

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

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

16.13 o IFSul - Câmpus Pelotas disporá para relatar eventuais irregularidades cometidas pelo LOCATÁRIO no cumprimento do Contrato o seguinte instrumento: "Relatório de Inspeção" onde serão relatadas as irregularidades cometidas e procedimentos adequados a serem adotados, contendo prazo para as devidas providências;

16.14 assinar o contrato, autorizando o início da locação e fiscalizar o início de atividade da cantina conforme item 6.1 deste Termo de Referência.

17. OFERTA MÍNIMA DE PRODUTOS

A oferta mínima de produtos será a constante no item 2 deste e anexo II deste Termo de Referência.

17.1 a Direção Geral através do Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas poderá solicitar ao LOCATÁRIO a comercialização de outros produtos;

17.2 vindo o LOCATÁRIO aceitar a solicitação referente ao item 17.1, deverá encaminhar ao Departamento de Administração – DEAD, o valor do produto a ser comercializado, devidamente acompanhado da planilha de custos, para encaminhamento a área de Nutrição que fará a análise referente ao preço de mercado, podendo ser aprovado ou não;

17.3 a relação de produtos a ser comercializados devem ser afixados em local visível;

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

a) as carnes devem conter, obrigatoriamente, o carimbo do SIF - Serviço de Inspeção Federal ou DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

b) no caso de utilização de carne moída, a mesma deverá ser do tipo de 1ª (primeira);

c) A disponibilização de condimentos do tipo: sal, açúcar adoçante, mostarda, catchup e maionese deverão ser em embalagens individuais e descartáveis;

d) utilizar ovos tipo extra;

e) utilizar leite tipo A ou B;

f) utilizar café em pó, sem glúten, com certificado de pureza ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café;

17.5 os lanches serão cobrados diretamente dos usuários. Os palitos, os guardanapos, e os condimentos referidos no item 17.4 letra “c”, não serão cobrados;

17.6 a fiscalização do contrato será exercida por servidores do IFSul – Câmpus Pelotas, nomeado, em portaria para fiscalização do contrato referente a LOCAÇÃO e também em relação a qualidade da prestação de serviço, sendo que no primeiro caso estará diretamente lotado no Departamento de Administração - DEAD, e no segundo caso na área de nutrição, ao qual neste ultimo caso, competirá o acompanhamento, fiscalização e aferição sobre os serviços objeto da LOCAÇÃO, que, dentre outras atribuições, terá poderes para estabelecer os controles necessários sobre os seguintes itens relativos aos alimentos/cardápio:

a) aprovar a relação de produtos, desde que autorizado pelo IFSul – Câmpus Pelotas, a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade;

b) acompanhar a elaboração dos alimentos, exigindo do LOCATÁRIO a correção na execução dos serviços, com base nos preceitos de qualidade, presteza e higiene;

c) fiscalizar a distribuição dos alimentos e lanches, visando o atendimento de todos os usuários com correção, satisfação e cortesia;

d) impugnar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo dos lanches, quando de qualidade inferior ou em mau estado, bem como controlar a qualidade dos alimentos e lanches;

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

f) solicitar, quando julgar necessária, conforme item 9.18 deste termo, a elaboração de laudos de análises bromatológicas, microbiológicas e físico-químicas dos produtos, dos gêneros e dos manipuladores, podendo rejeitar os produtos utilizados pelo LOCATÁRIO;

g) solicitar, após recebimento do laudo e quando lhe convier, conforme item 9.18 deste termo, nova análise bromatológica, microbiológica e físico-química em laboratório de sua escolha, a fim de comprovar a qualidade dos produtos, dos gêneros e dos manipuladores utilizados.

18. EQUIPE DE TRABALHO

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

18.2 os funcionários deverão usar sempre o uniforme conforme item 7.7 na cor branca para os funcionários diretamente envolvidos na produção dos alimentos e em cor clara para os demais funcionários, devendo todos estarem devidamente identificados com crachá da empresa;

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

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

18.4.1 a relação dos funcionários, com nome, RG e CPF, deverá ser encaminhado ao Departamento de Administração – DEAD para liberação de acesso nas dependências do IFSul – Câmpus Pelotas.

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

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

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

c) solicitar a comprovação de vínculo de trabalho, na forma da lei, e os exames médicos de acordo com a legislação em vigor, bem como o uso obrigatório do uniforme estabelecido para o serviço, para comprovar o exigido nos itens 7.7, 7.9, 7.10, 8.3 e 18.4;

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

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

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

19. NORMAS DE SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO

Compete ao LOCATÁRIO:

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

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

20. NORMAS GERAIS

A LOCATÁRIA deverá:

20.1 dar início às suas atividades no prazo estipulado pelo Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas conforme item 6.1 deste Termo de Referência

20.2 cumprir, rigorosamente, o horário de funcionamento da cantina estabelecido no Contrato e neste Termo de Referência, conforme item 7.14;

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

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

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

20.6 permitir a realização por parte da fiscalização do IFSul - Câmpus Pelotas pesquisa de opinião quanto aos serviços prestados;

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

20.7 observar o Código de Defesa do Consumidor;

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

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

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

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

21. VISITA TÉCNICA

21.1 As empresas interessadas em participar da presente licitação deverão visitar **obrigatoriamente** e por meios próprios, o local da futura LOCAÇÃO, acompanhados de um representante designado pelo IFSul - Câmpus Pelotas. A visita deverá ser agendada junto ao Departamento de Administração - DEAD, através do telefone (53) 2123-1081.

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

21.3 Deverá a licitante, no início da Sessão Publica, apresentar o Atestado de Visita Técnica **sob pena** de não poder participar da sessão publica.

22. RESULTADO ESPERADO

Conceder, através de locação de área específica, para cantina, à exploração de serviço na área de alimentos, visando atender satisfatoriamente a comunidade do IFSul - Câmpus Pelotas, dotando-a de serviços e produtos alimentícios de boa qualidade.

ANEXO II

CONCORRÊNCIA 01/2014

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

ENVELOPE Nº _____

Ao Instituto Federal Sul-Rio-Grandense – Câmpus Pelotas, IF-Sul

Prezados Senhores

A ____ (**nome da empresa**) ____, inscrita no CNPJ/MF n.º **00.000.000/0000-00**, sediada a ____ (**endereço completo**) ____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a proposta, com validade de 60 (sessenta) dias, para a concessão de uso das dependências da Unidade de Ensino de Pelotas à pessoa jurídica, para LOCAÇÃO, a título oneroso, da Cantina referida no Edital da Concorrência n.º 01/2014.

Os valores em moeda e percentuais, a serem preenchidos na planilha abaixo, deverão considerar **somente** duas casas após a vírgula.

Item	Produto	Especificações	Valor Máximo Aceitável - R\$	Valor Máximo a ser Praticado – R\$
01	Água com gás	Garrafa Pet 500 ml	1,96	
02	Água sem gás	Garrafa Pet 500 ml	1,96	
03	Café	Copo 180 ml	2,52	
04	Café com leite	Copo 180 ml	2,84	
05	Chocolate quente	Copo 180ml	5,25	
06	Capuccino	Copo 180 ml	5,47	
07	Refrigerante Lata	350 ml	2,96	
08	Refrigerante Pet	600 ml	4,04	
09	Refrigerante Pet	2 L	6,15	
10	Suco de Laranja Natural	Copo 300 ml	4,24	
11	Suco de Abacaxi Natural	Copo 300 ml	4,24	
12	Suco de Fruta Industrializado	Lata 350 ml	3,02	
13	Barra de cereal	Unidade mínimo 20g	1,41	
14	Cachorro quente	Unidade	6,42	
15	Coxinha de frango	(recheio mínimo 60g)	3,31	
16	Croquete	(recheio mínimo 60g)	3,31	
17	Bauru de carne	Unidade	13,00	
18	X Salada	Unidade	10,74	
19	Empada	(recheio mínimo 60g)	3,30	
20	Esfiha	(recheio mínimo 60g)	3,30	
21	Pão de queijo	(mínimo 80g)	2,07	
22	Pastel	(recheio mínimo 60g)	4,75	
23	Risoles	(recheio mínimo 60g)	3,58	
24	Salada de Fruta	copo 300 ml	3,90	
25	Sanduíche Natural	(mínimo 100g)	5,24	
26	Torrada Simples	Unidade	5,98	
27	Torrada Completa	Unidade	9,12	
28	Recheada Pequena	Unidade	2,92	
29	Recheada Grande	Unidade	5,20	
Valor do Somatório dos itens R\$			A 132,20	B

Percentual Total %	C	100,00	D	
REDUÇÃO PERCENTUAL (%) GERAL DOS ITENS			E	

FÓRMULAS

$$D = (C \times B) / A$$

$$E = C - D$$

Informo ser sabedor que a proposta a critério de menor preço de produto ofertado por lote, deverá informar os valores a serem praticados no início do contrato por itens, sendo o vencedor o que OBTIVER a maior redução percentual geral dos itens (Campo “E” da tabela acima), baseado no somatório total do Lote dos valores propostos por itens.

Declaro estar ciente que no caso de empate, o desempate se dará:

- a) através do maior valor proposto pelo licitante para locação do imóvel, sendo que este valor prevalecerá para o contrato em relação ao valor constante no item 4 (quatro) do Termo de Referência.
Devido a isso, considerando para efeito de desempate e contrato, proponho-me a pagar referente à Locação o valor de R\$ 0.000,00 (_____Valor por extenso_____).
- b) Persistindo o empate, a Comissão de Licitação na continuação dos trabalhos, entregará aos Licitantes que ainda encontrarem-se na disputa, um formulário (Anexo IV) no qual irão propor novo valor para desempate, passando este valor a prevalecer, para efeito de contrato, sobre todos os outros anteriormente considerados.
- c) Se novamente persistir em empate, será realizado entre os Licitantes que se encontram ainda na disputa um sorteio, para verificar quem será o vencedor.

___ (Local e Data) ___

(Assinatura)

Nome do Responsável da Empresa Licitante
Cargo na Empresa

Carimbo da Empresa - CNPJ

ANEXO III
CONCORRÊNCIA 01/2014

Relação discriminada dos móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, tais como: fogões, freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões, etc. de posse da LOCATÁRIA, conforme item 6.1 do Termo de Referência referente a exigências mínimas para contratação.

Pelotas, de de 2014.

Item	Descrição Sucinta	Qtde.	Marca	Modelo

Nome do Servidor
Cargo
IFSul – Câmpus Pelotas

Nome do Representante da Empresa
Cargo
Nome da Empresa

ANEXO IV

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA PARA DESEMPATE

CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

Ao Instituto Federal Sul-Rio-Grandense- Câmpus Pelotas, IF-Sul

Prezados Senhores

A _____,
inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, sediada
_____ na
cidade de _____, UF: _____ vem por meio deste apresentar
a proposta, conforme Anexo I, Item 3.4, Letra “b” do Edital, o valor de R\$
_____ (_____)
_____ para
a concessão de uso das dependências da Unidade de Ensino de Pelotas à pessoa
jurídica, para LOCAÇÃO, a título oneroso, da Cantina, referida no Edital desta
Concorrência.

Declaro estar ciente, que o valor acima proposto, além do caráter de
desempate, prevalecerá para fins de assinatura de contrato sobre o valor descrito no
Anexo I, Item 4.1 do Edital e do valor anteriormente proposto.

Pelotas (RS), _____ de _____ de 2014

Assinatura: _____

Nome: _____

Cargo na Empresa: _____

ANEXO V

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

ENVELOPE N.º

Ao Instituto Federal Sul Rio Grandense – Câmpus Pelotas, IFSul

Prezados Senhores

1. A ___ (**nome da empresa**) ___, **CNPJ/MF n.º** ___, sediada ___ (**endereço completo**) ___, tendo examinado o Edital, vem apresentar, os anexos documentos para habilitação à Concorrência N.º 01/2014, conforme relação abaixo:

- a)
- b)
- c)

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

2. Outrossim, declara:

a) que concorda com os termos do Edital da referida licitação;

b) sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório, assim como, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

c) sob as penas da lei, que não está sofrendo penalidade de inidoneidade e/ou de suspensão temporária (art. 87, III e IV, respectivamente, da Lei n.º 8.666/93), aplicada por qualquer órgão da Administração direta e indireta das esferas federal, estadual e municipal;

d) sob as penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não executando, ainda, qualquer trabalho com menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

___ (Local e Data) ___

Empresa Licitante

(responsável: nome, cargo e assinatura)

ANEXO VI
ATESTADO DE VISITA TÉCNICA
CONCORRÊNCIA N.º 01/2014

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

A ____ **(nome da empresa)** ____, **CNPJ/MF n.º** ____, sediada ____ **(endereço completo)** ____, por intermédio de seu representante legal devidamente designado ou comprovado através de procuração com firma reconhecida, o(a) Sr(a). ____ **(nome completo)** ____, portador(a) da Carteira de Identidade **n.º 0000000000** emitida pelo _____, data de expedição: **00/00/0000** e inscrito no CPF **n.º 000.000.000-00**, em cumprimento ao Edital da Concorrência n.º **01/2014**, esteve no local onde funcionará a cantina do IFSul, localizada no saguão principal da Unidade de Ensino de Pelotas, Praça Vinte de Setembro, 455, em Pelotas/RS, e tomou conhecimento da área que será objeto da locação.

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

Pelotas, 00 de (nome do mês) de 2014.

Assinatura Servidor IFSul – Câmpus Pelotas

Colocar carimbo do Servidor abaixo

Assinatura Representante da Empresa

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA CONCORRÊNCIA N.º 01/2014

O(a) Sr(a). ____ (nome do(a) representante da licitante) ____, carteira de identidade n.º ____, CPF n.º ____, como representante devidamente constituído da ____ (nome da empresa) ____, CNPJ/MF n.º ____, sediada ____ (endereço completo) ____ doravante denominada licitante, para fins do disposto no item 5.6.5 da Concorrência n.º 01/2014, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada para participar da Concorrência n.º 01/2014 foi elaborada de maneira independente pela licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência n.º 01/2014 por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência n.º 01/2014 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência n.º 01/2014, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c) não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência n.º 01/2014 quanto a participar ou não da referida licitação;

d) o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência n.º 01/2014 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência n.º 01/2014 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência n.º 01/2014 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Instituto Federal Sul-rio-grandense – Câmpus Pelotas antes da abertura oficial das propostas; e

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

____ (Local e Data) ____

(Nome e assinatura do representante legal)

ANEXO VIII

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º XX/2014

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

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE – CÂMPUS PELOTAS, CNPJ n.º 10.729.992/0005-70, sediado na Praça Vinte de Setembro, 455, Pelotas/RS, CEP 96015-360, doravante denominado apenas LOCADOR, neste ato representado pelo seu Diretor Geral, XXXXXXXXXX, RG n.º, CPF n.º, e a empresa ..., CNPJ n.º ..., estabelecida na Rua ..., em ..., CEP ..., neste ato representada por ..., RG n.º ..., CPF n.º ..., residente e domiciliado na Rua ..., em ..., CEP ..., doravante denominada apenas LOCATÁRIO, celebram o presente Contrato, de acordo com o disposto na Lei n.º 8.666/93, e suas alterações e legislação correlata, e com o Edital e seus Anexos, sujeitando-se às normas do supramencionado diploma legal, e ficando as partes vinculadas ao Processo n.º 23206.000130/2014-45, CONCORRÊNCIA N.º 01/2014 que gerou o presente Contrato, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

A Cantina é composta pelos seguintes ambientes: salão, atendimento, cozinha, despensa, e área de luz contígua à cozinha e despensa. As áreas úteis são as seguintes:

Área útil do salão ---> 75,62 m²

Área útil do atendimento ---> 41,64 m²

Área útil da cozinha ---> 29,68 m²

Área útil da despensa ---> 8,84 m²

Área útil total da Cantina ---> 155,78 m²

Área de luz contígua à cozinha e despensa ---> 33,70 m²

Área do Vestiário ---> 13,15 m².

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO A SER PRATICADO

2.1 O LOCATÁRIO, durante a vigência do respectivo contrato, deverá preparar com qualidade e higiene e comercializar a preços razoáveis, informados no anexo II da proposta da Licitação, lanches rápidos (salgados, sanduíches, torradas, cachorros-quentes, baurus etc.), batidas (vitaminas), leite e seus derivados, frutas "in natura", sucos, cafés, refrigerantes, doces, sorvetes etc., sendo proibido o comércio e/ou a publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas.

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

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

Item	Produtos	Especificações	Valores
01	Água com gás	Garrafa Pet 500 ml	
02	Água sem gás	Garrafa Pet 500 ml	
03	Café	Copo 180 ml	
04	Café com leite	Copo 180 ml	
05	Chocolate quente	Copo 180ml	
06	Capuccino	Copo 180 ml	
07	Refrigerante Lata	350 ml	
08	Refrigerante Pet	600 ml	
09	Refrigerante Pet	2 L	
10	Suco de Laranja Natural	Copo 300 ml	
11	Suco de Abacaxi Natural	Copo 300 ml	
12	Suco de Fruta	Lata 350 ml	
13	Barra de cereal	Unidade mínimo 20g	
14	Cachorro quente	Unidade	
15	Coxinha de frango	(recheio mínimo 60g)	
16	Croquete	(recheio mínimo 60g)	
17	Bauru de carne	Unidade	
18	X Salada	Unidade	
19	Empada	(recheio mínimo 60g)	
20	Esfiha	(recheio mínimo 60g)	
21	Pão de queijo	(mínimo 80g)	
22	Pastel Assado de Frango	(recheio mínimo 60g)	
23	Risoles	(recheio mínimo 60g)	
24	Salada de Fruta	copo 300 ml	
25	Sanduíche Natural	(mínimo 100g)	
26	Torrada Simples	Unidade	
27	Torrada Completa	Unidade	
28	Recheada Pequena	Unidade	
29	Recheada Grande	Unidade	

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

- Cachorro quente com no mínimo: pão 100g, salsicha 50g, milho 20g, ervilha 20g, batata palha 20g, maionese e 10 g molho;
- Bauru de carne com no mínimo: pão 100g, carne 150g, presunto 20g, queijo 20g, tomate 30g, alface 10g e maionese 10g;
- X Salada com no mínimo: pão 100g, hambúrguer 150g, presunto 20g, queijo 20g, tomate 30g, alface 10g e maionese 10g;
- Sanduíche Natural com no mínimo: pão 100g, presunto 20g, queijo 20g, tomate 20g, alface 10g, beterraba 20g e cenoura 20g;
- Torrada Simples com no mínimo: pão 100g, presunto 20g, queijo 20g, e margarina;
- Torrada Completa com no mínimo: pão 100g, presunto 20g, queijo 20g, tomate 30g, ovo (1 unidade) e margarina;
- Recheada Pequena – Pão 50 g, presunto 10g, queijo 20g e margarina;
- Recheada Grande – Pão 100g, presunto 20g, queijo 20g e margarina;

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

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

3.1 O prazo para início do atendimento à comunidade do IFSul-Câmpus Pelotas não poderá ultrapassar a 20 dias a contar da data da assinatura do referido contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO LOCADOR

O IFSul - Câmpus Pelotas obriga-se a:

4.1 disponibilizar a área geral da cantina localizada no saguão principal do IFSul - Câmpus Pelotas;

4.2 entregar a área física da cantina ao LOCATÁRIO, após prévia vistoria das instalações realizada pelo IFSul - Câmpus Pelotas;

4.2.1 Rever as condições entregues, baseada no relatório de contra-vistoria e responder com máxima presteza ao locador;

4.3 dotar o local da cantina das condições básicas mínimas para o início da prestação dos serviços objetos do Contrato;

4.4 Arcar com as despesas, de água e esgoto necessário à prestação dos serviços objeto do Contrato; e energia elétrica para alimentação dos aparelhos de climatização de propriedade do IFSul - Câmpus Pelotas

4.5 disponibilizar rede elétrica, para que a locatário solicite ligação própria junto a concessionária de Energia Elétrica;

4.6 disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer conseqüências decorrentes de interrupções no fornecimento provocadas pelos fornecedores;

4.7 não permitir a instalação de "bancas", "quiosques", "balcões" etc., para comercialização de gêneros alimentícios nas dependências do IFSul - Câmpus Pelotas, por parte de pessoas estranhas ao objeto do Contrato, EXCETO nos casos expressamente determinados e autorizados pela Direção Geral do IFSul- Câmpus Pelotas, nos eventos promovidos no IFSul - Câmpus Pelotas, e para arrecadação de fundos para formatura dos alunos, desde que não concorra diretamente ao serviço prestado pelo LOCATÁRIO;

4.8 conferir, através do Departamento de Administração - DEAD, após o dia 5 (cinco) do mês subsequente, salvo o mês de dezembro, que deverá ser após o dia 23 (vinte e três) do mesmo mês, se foi cumprido o acordado na Cláusula Décima Sétima e Décima Nona deste instrumento contratual, que refere-se ao pagamento da guia específica da LOCAÇÃO, sendo a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU de responsabilidade do LOCATÁRIO;

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

4.10 fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto do Contrato;

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

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

4.13 O IFSul - Câmpus Pelotas disporá para relatar eventuais irregularidades cometidas pelo LOCATÁRIO no cumprimento do Contrato o seguinte instrumento: “Relatório de Inspeção” onde serão relatadas as irregularidades cometidas e procedimentos adequados a serem adotados, contendo prazo para as devidas providências;

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

CLÁUSULA QUINTA – DAS EXIGÊNCIAS MÍNIMAS DA CONTRATAÇÃO

A responsabilidade de fiscalização do Contrato e observação do cumprimento de suas cláusulas contratuais pelo LOCATÁRIO ficará a cargo do servidor responsável pela Área de Nutrição, e, auxiliada no que for preciso pelos responsáveis técnicos da área do Departamento de Administração - DEAD integrantes do quadro funcional da Instituição.

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

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

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

5.2 Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação, manutenção e montagem, necessários ao funcionamento da cantina, bem como durante a vigência do Contrato, com a estrita consulta formal e a devida autorização do Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas;

5.3 Disponibilizar, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos para os usuários, bem como instalar aparelho de ar condicionado, caso seja necessário potência instalada superior a existente (mantida pelo IFSul – Câmpus Pelotas), para climatização do ambiente conforme capacidade especificada tecnicamente para área em m², utilizando somente a área pré-determinada;

5.4 Elaborar “layout”, através da planta que poderá ser obtida junto a Coordenadoria de Apoio a Projetos e Obras – COAPROJ, com o posicionamento adequado dos equipamentos, bem como os espaços destinados ao trabalho de preparo dos alimentos, atendimento ao público, circulação, além de mesas e cadeiras; que será analisado pela área de Projetos e de Nutrição para aprovação ou determinação das alterações necessárias.

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

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

5.7 Fornecer e manter uniformes com logotipo da empresa (calça, toca, jaleco, calçado fechado e antiderrapante) na cor branca para os funcionários diretamente envolvidos na produção de alimentos e em cor clara para os demais funcionários, bem como orientá-los sobre as normas e perfeitas condições de higiene pessoal, determinando aos mesmos que

se apresentem no local de serviço com cabelos asseados e bem aparados ou presos, unhas limpas e cortadas, barba raspada, vestuário adequado, e, ainda, que primem pela higiene e urbanidade no trato com as pessoas;

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

5.9 Contratar para a execução dos serviços funcionários devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, devendo ser encaminhada relação dos mesmos ao Departamento de Administração - DEAD e consequentemente referente as alterações que venham a ocorrer;

5.10 Responsabilizar-se pelas obrigações trabalhistas, fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários;

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

5.12 Apresentar discriminação dos preços dos produtos inicialmente ofertados, além dos produtos contidos na planilha da Cláusula Segunda deste contrato, que deverão ser compatíveis com os praticados no mercado local, usando-se como parâmetro pesquisa de preços, estando sujeitos ao rigoroso controle por parte do IFSul - Câmpus Pelotas, que deverá receber planilhas de composição dos preços, para aprovação e liberação dos preços a serem praticados pelo LOCATÁRIO. Nestes casos, o LOCATÁRIO deverá acatar as determinações do IFSul - Câmpus Pelotas no que tange ao controle dos preços, a menos que comprove, por meio de planilhas de custos, que os preços são justos;

5.13 Poderá ser solicitado após 06 (seis) meses de contrato, acréscimo de produtos a serem comercializados, inclusive lanches e refeições, com os preços a serem praticados, sendo que será avaliado e se aprovado, respeitarão as demais cláusulas deste Contrato e o disposto no Edital e no Termo de Referência.

5.14 Manter o seu perfeito funcionamento da cantina no horário das 07h30m às 22h30min, em dias de expediente didático e/ou administrativo, exceto nos períodos de férias escolares, quando poderá haver **redução** nesse horário mediante acordo comum entre as partes;

5.15 Providenciar o funcionamento da cantina, quando formalmente solicitado pela Direção do IFSul - Câmpus Pelotas, em dias nos quais não houver expediente didático e/ou administrativo, em sábados, domingos ou feriados, ou em horários diversos dos acima estabelecidos, sempre que algum evento ou situação extraordinária assim o exigir;

5.16 A solicitação por parte do LOCADOR e do LOCATÁRIO das alterações de horário e/ou dias de funcionamento de que tratam os itens 5.14 e 5.15 devem ser acordadas entre as partes com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis;

5.17 Informar ao Departamento de Administração – DEAD a forma de apresentação perante a comunidade, dos preços dos produtos comercializados;

5.18 Solicitar ao Departamento de Administração – DEAD, para aprovação, por escrito e com a devida justificativa (baseada em documentação e planilha de custos) a majoração dos preços, informando a data em que será aplicada. Esta solicitação deverá ser realizada com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis, em relação à data informada para aplicação. Neste caso o IFSul – Câmpus Pelotas terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para aprovação ou não.

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

5.20 Se o LOCATÁRIO desejar instalar sistema de som mecânico ou aparelho de televisão na cantina, o volume deste deverá ser controlado de forma a não perturbar as atividades administrativas e pedagógicas do IFSul - Câmpus Pelotas;

5.21 Manter serviço de tele-entrega interna de lanches nos setores do IFSul - Câmpus Pelotas, com rapidez, prestatividade e eficiência;

5.22 Cumprir as normas federais, estaduais e municipais de higiene e sanitária sobre armazenamento, manutenção e fornecimento de alimentos, bebidas etc;

5.23 Cumprir as normas da portaria interministerial nº 1.010 de 8 de maio de 2006 que institui as diretrizes para promoção da alimentação saudável nas escolas;

5.24 Cumprir as normas da lei nº 13.027 de 16 de agosto de 2008 que dispõe sobre a comercialização de lanches e de bebidas em escolas no âmbito do estado do Rio Grande do Sul;

5.25 Cumprir as normas estabelecidas pelo Núcleo de Gestão Ambiental Integrada – NUGAI referente a Plano de Gestão de Resíduos.

5.25.1 normas estas que poderão ser obtidas através do telefone (53) 2123-1134 ou 2123-1046.

CLÁUSULA SEXTA – DAS RESPONSABILIDADES DO LOCATÁRIO

São de exclusiva responsabilidade do LOCATÁRIO:

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

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

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

6.4 Solicitar e instalar linha telefônica ou internet sob suas expensas;

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PROIBIÇÕES AO LOCATÁRIO

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

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

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

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

7.4 O trabalho de servidores ativos ou inativos do IFSul - Câmpus Pelotas, mesmo que gratuitamente;

7.5 A subcontratação total ou parcial da cantina.

CLÁUSULA OITAVA - NORMAS SANITÁRIA

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

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

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

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

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

8.5 Utilizar no preparo e na distribuição alimentar:

a) utensílios de aço inox ou de altileno;

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

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

d) guardanapos e palitos (embalados individualmente);

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

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

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

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

a) prazo de validade;

b) temperatura de acordo com o gênero;

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

- d)** monitoramento de temperaturas para a manutenção do produto em estoque;
- e)** recusa dos alimentos que estejam com o prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

8.8 Garantir a qualidade e a boa aceitação dos lanches, conforme especificado abaixo:

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

8.9 Desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos preparados, que ficaram expostos durante a distribuição das refeições, em local próprio e designado pela Área de Nutrição e dentro das normas estabelecidas pelo Núcleo de Gestão Ambiental Integrada – NUGAI referente a Plano de Gestão de Resíduos;

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

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

8.12 Proibir o fumo e utilização de produtos alcoólicos, quaisquer que sejam suas formas, nas dependências da cantina, incluindo a área de luz e vestiário;

8.13 Proibir o trânsito de pessoas estranhas nas áreas de produção e corredores de acesso.

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

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

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

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

8.17 O(a) funcionário(a) do caixa:

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

e) prestar atendimento com cordialidade, educação e presteza;

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

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

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

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

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

e) a periodicidade da realização das análises será semestral ou em período menor, a critério da área de Nutrição com aprovação do Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas;

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

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

8.19 Promover, às suas custas, exames médicos pré-admissionais e periódicos (**anual**), dos empregados envolvidos nos trabalhos, devendo a comprovação da realização dos mesmos serem entregues ao Departamento de Administração – DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas, para comprovação por parte deste, do cumprimento das exigências.

8.19.1 Dependendo do resultado do exame médico, poderão ser solicitado exames clínicos:

a) os exames são: hemograma completo, VDRL, fezes parasitológicas, urina rotina, coprocultura, secreção da orofaringe, micótico de unha e outros;

b) Os exames deverão ser realizados por profissionais ou clínicas conceituadas e devidamente registrada em conselho de medicina.

8.20 Disponibilizar no lavatório da cantina, sabonete bactericida e álcool 70%, em dispenser dosador para lavagem e desinfecção de mãos, toalhas de papel, interfolhas branca, e suporte de toalha de papel.

CLÁUSULA NONA - LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Quanto à limpeza e higienização, o LOCATÁRIO deve:

9.1 manter todas as áreas de ocupação externas e internas como: pisos, mesas, cadeiras, vidros/esquadrias, luminárias, balcões de distribuição, equipamentos, utensílios, vasilhames e banheiros da cantina em perfeitas condições de limpeza e higienização eficientes e adequadas, sendo obrigatório preservar os mesmos, removendo restos de alimentos em

recipientes próprios, observadas as normas estabelecidas pelo Núcleo de Gestão Ambiental Integrada – NUGAI referente a Plano de Gestão de Resíduos. Para tanto, deverá atender às seguintes especificações mínimas de serviços:

a) limpeza e conservação diária:

a.1) varrição de áreas de ocupação externas e internas, como: banheiros, corredores, área de atendimento aos clientes;

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

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

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

a.5) remoção frequente e diária, acondicionamento apropriado de todo lixo da cozinha, realizando a coleta seletiva conforme solicitada pela Unidade;

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

b) limpeza semanal – faxina geral:

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

c) limpeza quinzenal:

c.1) do sistema de exaustão e ventiladores;

d) limpeza semestral:

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

e) Caso se faça necessário, por identificação do LOCATÁRIO ou da área de Nutrição do IFSul - Câmpus Pelotas, deverão ser realizados outros serviços para garantir a perfeita higienização.

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

9.3 Fornecer, por sua conta, todo o material necessário à limpeza e higienização dos utensílios, dos locais onde serão executados os serviços e da área de ventilação e iluminação, destinadas ao uso de seus empregados;

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

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

9.6 Adquirir produtos de limpeza e higienização de primeira qualidade e biodegradáveis. A eficiência dos produtos poderá ser testada através de teste laboratorial, quando houver necessidade, conforme padrões definidos pela fiscalização do IFSul - Câmpus Pelotas ou por iniciativa do próprio LOCATÁRIO. O teste levará em consideração aspectos de rendimento e qualidade, verificando outras características como: produto atóxico, não poluente e não corrosivo, ação rápida, fácil enxágue etc;

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

a) instruir os funcionários acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com o estabelecido pela Unidade de Ensino de Pelotas e as normas estabelecidas pelo Núcleo de Gestão Ambiental Integrada – NUGAI referente a Plano de Gestão de Resíduos, conjuntamente com a Área de Nutrição e o Departamento de Administração - DEAD do IFSul- Câmpus Pelotas

b) os resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos deverão ser controlados pelo LOCATÁRIO, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

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

CLÁUSULA DÉCIMA - QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

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

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

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

a) que apresente alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

b) que comprove o registro em um dos Conselhos Regionais: Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura (CREA), Conselho Regional de Biologia (CRBio), Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV), Conselho Regional de Farmácia(CRF), Conselho Regional de Química (CRQ);

c) que apresente informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local;

d) que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), de acordo com a legislação em vigor.

e) as comprovações referentes as letras a, b, c e d deste subitem, deverão compor a documentação exigida no subitem **10.1**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - INSTALAÇÕES FÍSICAS E SEUS ÔNUS

Compete ao LOCATÁRIO:

11.1 Arcar com as despesas referentes ao consumo de gás e energia elétrica;

11.2 Qualquer alteração, modificação, acréscimo, redução ou reforma da cantina somente poderão ser realizadas mediante solicitação acompanhada de elaboração de projetos técnicos, devidamente analisados pelas áreas técnicas do IFSul - Câmpus Pelotas, através do Departamento de Administração - DEAD e autorizadas por este. As despesas com tais obras e/ou serviços correrão por conta e responsabilidade do LOCATÁRIO, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção. Toda e qualquer obra na cantina, mesmo a título de benfeitorias, e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis, necessárias) serão incorporadas ao patrimônio do IFSul - Câmpus Pelotas. Entretanto, se o IFSul - Câmpus Pelotas entender conveniente, as benfeitorias eventualmente realizadas

deverão ser desfeitas antes da entrega da área disponibilizada, mesmo que autorizadas pelo Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas, devendo, assim, a área disponibilizada para a cantina ser devolvida pelo LOCATÁRIO nas mesmas condições em que foi entregue;

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

- a)** manter os equipamentos acoplados aos pontos atualmente existentes na cantina;
- b)** comunicar por escrito ao Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas qualquer dano ou avaria as instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;
- c)** solicitar ao Departamento de Administração – DEAD, autorização para providenciar imediatamente, o reparo das instalações, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou preposto, no desempenho de suas tarefas. A autorização será decidida através de laudo do Departamento de Manutenção da Estrutura – DEME.
- d)** fica sob a responsabilidade do LOCATÁRIO a manutenção, por assistência técnica autorizada, e reposição em caso de não haver condição de manutenção do ar condicionado fornecido pelo IFSul- Câmpus Pelotas.

11.4 Toda manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito da cantina, será de responsabilidade e ônus do LOCATÁRIO, mediante autorização do Departamento de Administração – DEAD, baseado em laudo do Departamento de Manutenção da Estrutura – DEME.

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

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

11.6 Acréscimos de equipamentos deverão ser informados, ao Departamento de Administração – DEAD, para autorização após análise e emissão de laudo pelo Departamento de Manutenção da Estrutura – DEME.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - BENS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O LOCATÁRIO deverá:

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

12.2 Responsabilizar-se para que os materiais e utensílios utilizados, sejam resistentes e de qualidade comprovada, podendo a área de Nutrição do IFSul - Câmpus Pelotas recusar

aqueles que não se adequarem às especificações, não sendo permitido o uso de utensílios e de vasilhames com cabo em madeira;

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

12.4 Fornecer lixeiras com tampa móvel, acionada por pedal ou sensor, com capacidade para 100 litros, com sacos plásticos no interior, para toda área da cantina, de acordo com as normas de coleta seletiva, se exigida pela Unidade de Ensino de Pelotas;

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

12.5.1 Os equipamentos e mobiliários do LOCATÁRIO deverão ficar restritos à área da Cantina e vestuário. Qualquer movimentação deverá ser antecipadamente comunicada a Coordenadoria de Protocolo, Arquivo e Transporte – COPAT (Coordenadoria responsável pela segurança do IFSul – Câmpus Pelotas).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - VISTORIAS

13.1 Na entrega da chave da área a ser locada será entregue ao LOCATÁRIO um laudo de vistoria realizado pela área de projetos e obras do IFSul - Câmpus Pelotas.

13.2 O LOCATÁRIO não concordando com o laudo referente ao item 13.1, terá o prazo de 24 horas para a entrega, junto ao Departamento de Administração - DEAD de um laudo de contra vistoria que será analisado pela área de projetos e obras.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - OFERTA MÍNIMA DE PRODUTOS

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

14.1 a Direção Geral através do Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas poderá solicitar ao LOCATÁRIO a comercialização de outros produtos;

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

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

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

a) as carnes devem conter, obrigatoriamente, o carimbo do SIF - Serviço de Inspeção Federal ou DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

- b)** no caso de utilização de carne moída, a mesma deverá ser do tipo de 1ª (primeira);
- c)** A disponibilização de condimentos do tipo: sal, açúcar adoçante, mostarda, catchup e maionese deverão ser em embalagens individuais e descartáveis;
- d)** utilizar ovos tipo extra;
- e)** utilizar leite tipo A ou B;
- f)** utilizar café em pó, sem glúten, com certificado de pureza ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café;

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

14.6 A fiscalização do contrato será exercida por servidores do IFSul – Câmpus Pelotas, nomeado, em portaria para fiscalização do contrato referente a LOCAÇÃO e também em relação a qualidade da prestação de serviço, sendo que no primeiro caso estará diretamente lotado no Departamento de Administração - DEAD, e no segundo caso na área de nutrição, ao qual neste ultimo caso, competirá o acompanhamento, fiscalização e aferição sobre os serviços objeto da LOCAÇÃO, que, dentre outras atribuições, terá poderes para estabelecer os controles necessários sobre os seguintes itens relativos aos alimentos/cardápio:

- a)** aprovar a relação de produtos, desde que autorizado pelo IFSul – Câmpus Pelotas, a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade;
- b)** acompanhar a elaboração dos alimentos, exigindo do LOCATÁRIO a correção na execução dos serviços, com base nos preceitos de qualidade, presteza e higiene;
- c)** fiscalizar a distribuição dos alimentos e lanches, visando o atendimento de todos os usuários com correção, satisfação e cortesia;
- d)** impugnar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo dos lanches, quando de qualidade inferior ou em mau estado, bem como controlar a qualidade dos alimentos e lanches;
- e)** verificar a assepsia dos equipamentos, dos utensílios e vasilhames, bem como a higiene das instalações, salões de distribuição, cozinha, dispensa de produtos, banheiro, etc.;
- f)** solicitar, quando julgar necessária, conforme Cláusula Oitava item 8.18 deste Instrumento Contratual, a elaboração de laudos de análises bromatológicas, microbiológicas e físico-químicas dos produtos, dos gêneros e dos manipuladores, podendo rejeitar os produtos utilizados pelo LOCATÁRIO;
- g)** solicitar, após recebimento do laudo e quando lhe convier, conforme Cláusula Oitava item 8.18 deste Instrumento Contratual, nova análise bromatológica, microbiológica e físico-química em laboratório de sua escolha, a fim de comprovar a qualidade dos produtos, dos gêneros e dos manipuladores utilizados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA EQUIPE DE TRABALHO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - NORMAS DE SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO

Compete ao LOCATÁRIO:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO PREÇO MENSAL DA CONCESSÃO

O valor mensal do presente Contrato é de R\$ (...), reajustável na forma estipulada pelo presente Contrato, sendo pago pelo LOCATÁRIO na forma disposta na Cláusula Décima Nona.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA GARANTIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

O LOCATÁRIO prestou garantia no valor de R\$ XXX,XX (XXXXXXXXXXXX), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, na modalidade de XXXXXXXXXX, conforme comprovado nos autos.

18.1 A garantia contratual deverá ser entregue no ato da assinatura do Contrato, com cobertura de 90 (noventa) dias além da vigência do Contrato.

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

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

18.4 A autorização contida na Subcláusula anterior é extensiva aos casos de multas aplicadas, após esgotado o prazo recursal.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO PAGAMENTO E DOS REAJUSTES

Os pagamentos deverão ser feitos mensalmente ao IF- Sul Câmpus Pelotas, pelo LOCATÁRIO, até o dia 5 (cinco) do mês subsequente àquele a que se referir, exceto o mês de dezembro que, por razões de encerramento contábil, deverá ser recolhido até o dia 23 de dezembro, caindo em sábado ou domingo deverá ser antecipado para o 1º (primeiro) dia útil, em Guia de Recolhimento Único- GRU emitida pelo próprio LOCATÁRIO, a ser recolhida em conta-corrente específica no Banco do Brasil S/A, e encaminhada cópia desta para o Departamento de Administração do IFSul – Câmpus Pelotas em um prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

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

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

19.3 Nos meses de férias escolares, quando houver redução do horário de funcionamento, ajustada entre as partes, é facultado ao LOCATÁRIO solicitar, mediante ofício escrito e fundamentado, e desde que mantenha a devida prestação de serviço à comunidade, o pagamento proporcional do valor da LOCAÇÃO, podendo a redução chegar ao máximo em

95% (noventa e cinco por cento) do valor mensal, tal pedido poderá ser deferido ou não, a critério exclusivo da Administração do IFSul - Câmpus Pelotas após análise.

19.3.1 A solicitação a que se refere o item 19.3, deverá ser encaminhada por ofício ao Departamento de administração – DEAD, com um prazo mínimo de 15 (quinze) dias de antecedência.

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

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

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

II) Pela inexecução total ou parcial do presente Contrato, garantida prévia e ampla defesa, serão aplicadas, conforme a gradação da falta, as seguintes sanções:

- a) advertência escrita;
- b) multa administrativa, preconizada pelo art. 87, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato;
- c) suspensão de participação em licitações e impedimento de contratar com o IFSul - Câmpus Pelotas pelo prazo de 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Federal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

Este Contrato poderá ser rescindido nos seguintes casos:

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

sob pena de aplicação das penalidades previstas na Cláusula Vigésima Primeira deste instrumento contratual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

A execução deste Contrato será acompanhada e fiscalizada por servidores representantes do LOCADOR, no que se refere à locação mediante servidor lotado diretamente no Departamento de Administração – DEAD do IFSul – Câmpus Pelotas, e no que se refere à qualidade da prestação do serviço, por servidor lotado na área de nutrição, nos termos do art. 67, da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

- a) ser mecanografado ou impresso em duas vias, em língua portuguesa;
- b) estar assinado pelo representante legal ou procurador da LOCATÁRIA;
- c) ser entregue e protocolado pelo Departamento de Administração do IFSul - Câmpus Pelotas, localizado na Praça Vinte de Setembro nº 455, Bairro centro, CEP 96015-360, Pelotas R/S, em horário de expediente, em dias de efetivo expediente;
- d) conter descrição clara e objetiva da inconformidade que motiva o recurso, bem como a fundamentação legal de sua sustentação;
- e) ser apresentado de forma articulada, contendo, basicamente, a narração do fato, a fundamentação do direito e o requerimento expresso da revisão da decisão que o recorrente pretende.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - NORMAS GERAIS

A LOCATÁRIA deverá:

25.1 dar início às suas atividades no prazo estipulado pelo Departamento de Administração - DEAD do IFSul - Câmpus Pelotas conforme Cláusula Terceira deste Instrumento Contratual.

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

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

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

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

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

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

25.7 observar o Código de Defesa do Consumidor;

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉXTA – DA PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA VIÉSIMA SÉTIMA – DO FORO

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

29.2 E assim, por estarem de acordo, ajustado e contratado, após lido e achado conforme, as partes firmam o presente Contrato, em 3 (três) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 2 (duas) testemunhas, abaixo assinadas, e arquivado no Departamento competente do IFSul - Câmpus Pelotas, conforme dispõe o art. 60, da Lei n.º 8.666/93.

Pelotas, ... de ... de 2014.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Diretor Geral
IFSul - Câmpus Pelotas

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS:

NOME: _____

CPF: _____

NOME: _____

CPF: _____