



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

EDITAL REPETIÇÃO CONCORRÊNCIA N.º 01/2019

Processo n.º 23340.000729/2019-49

Objeto:

Contratação de pessoa jurídica para concessão de uso, a título oneroso, da cantina do Campus Bagé do Instituto Federal Sul-rio-grandense.

Recebimento das Propostas:

Até dia 27/02/2020, às 10:00 hs: recebimento dos envelopes de documentos e da proposta de preços, e reunião para abertura dos envelopes de habilitação.

ÍNDICE

CONCORRÊNCIA N.º 01/2019

	Pág.
Edital	03
ANEXO I – Termo de Referência	11
ANEXO II – Minuta de Contrato	27
ANEXO III – Carta de Apresentação da Documentação	35
ANEXO IV – Declaração de Visita Técnica	36
ANEXO V – Declaração de Renúncia a Visita Técnica.....	37
ANEXO VI - Declaração de elaboração independente de proposta.....	38
Anexo VII- Carta de Apresentação da Proposta.....	39
Anexo VIII- Declaração de enquadramento como ME ou EPP.....	40

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

CONCORRÊNCIA N.º 01/2019
REPETIÇÃO
PROCESSO N.º 23340.000729/2019-49

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE - IFSUL CÂMPUS BAGÉ, CNPJ/MF n.º 10.729.992/0007-31, através da Comissão Permanente de Licitações instituída pela Portaria n.º 2627/2019, e em conformidade com os termos do Processo Administrativo n.º **23340.000729/2019-49**, torna público que realizará a licitação na modalidade de **CONCORRÊNCIA**, do **tipo maior lance**, conforme preceituam o art. 23, § 3º, e o art. 45, § 1º, IV, da Lei n.º 8.666, de 21/06/1993 e suas alterações subsequentes, legislação correlata e demais exigências deste Edital e seus Anexos, em sessão pública, mediante as condições seguintes:

1. DO OBJETO

Constitui objeto da presente CONCORRÊNCIA a contratação de pessoa jurídica para concessão de uso das dependências do Instituto Federal Sul-rio-grandense, Câmpus Bagé, para exploração, a título oneroso, da Cantina, para fins de preparo e comercialização de gêneros alimentícios, refeições, lanches, sucos, refrigerantes etc., exceto bebidas alcoólicas e cigarros, atendendo as necessidades da comunidade do Campus, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado na forma da lei, atendendo as necessidades de alunos e servidores do referido câmpus, tudo de acordo com este Edital e o que está estabelecido no Anexo I – Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante deste Edital independente de transcrição.

2. DA ABERTURA, DIA, HORA E LOCAL

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

2.1. No **dia 27/02/2020 às 10 hs**, 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 de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Câmpus Bagé

Avenida Leonel Brizola, 2501

Bairro Pedra Branca

Bagé/RS

96418-400

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, serão devolvidos ainda fechados aos respectivos remetentes.

2.5. Este Edital poderá ser adquirido por solicitação através do e-mail pregaobage@ifsul.edu.br.

2.6. Os pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados à Comissão Permanente de Licitações, através do e-mail pregaobage@ifsul.edu.br, até 02 (dois) dias antes da data

marcada para a abertura das propostas.

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, 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 02 (dois) dias úteis 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.

5. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE N.º 1)

5.1. Os documentos relativos à habilitação serão entregues à Comissão Permanente de Licitações, conforme abaixo:

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES CÂMPUS BAGÉ CONCORRÊNCIA N.º 01/2019 [NOME DA EMPRESA] [CNPJ N.º] ENVELOPE DE HABILITAÇÃO
--

5.2. Para fins de habilitação, as licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

5.2.1. As licitantes **cadastradas** no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF deverão abranger os **níveis I, II, III, IV e VI**, o que será confirmado mediante consulta *on-line*.

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

5.2.2 A licitante que **NÃO OPTAR** por ser verificado seu cadastramento no SICAF, abrangendo os **níveis I, II, III, IV e VI**, deverá apresentar, dentro do Envelope nº 01, os documentos relacionados a seguir:

5.2.2.1 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; e

5.2.2.2 Relativos à Regularidade Fiscal:

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

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual/distrital 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/Distrital 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 Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

5.2.2.3 Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

b) a boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

b.1) as fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço;

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

5.2.3.1. Carta de apresentação da documentação, conforme modelo constante do Anexo III.

5.2.3.2. Comprovação de qualificação técnica através da apresentação de Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

5.2.3.3. Declaração de Visita Técnica emitida pela empresa licitante que deverá ser assinada também pelo servidor do Instituto Federal Sul-rio-grandense Câmpus Bagé designado para acompanhar a visita, conforme modelo do Anexo IV do Edital. A visita deverá ser agendada junto a Coordenadoria de Licitações, através dos telefones (53) 3247-3237 ramal 202 ou (53) 9112-7438, e será realizada em horário comercial, em dias úteis ou

5.2.3.4 Declaração, assinada, de Renúncia da Visita Técnica, conforme modelo Anexo

V;

5.2.3.5. Declaração de Elaboração Independente de Proposta, nos termos do modelo constante do Anexo VI deste Edital.

5.2.3.6. 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.

5.2.3.7. Caso apresentem um resultado igual ou menor que 01 (um) em qualquer dos índices contábeis demonstrados, deverão comprovar o **capital mínimo** equivalente a **R\$ 1.000,00 (um mil reais)** ou **prestar garantia** conforme art. 31, da Lei n.º 8.666/93, numa das seguintes modalidades: caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária.

5.3. O cadastramento no SICAF, nos níveis definidos no item 5.2.1, deverá ser providenciado junto às unidades cadastradoras com, no mínimo, 03 (três) dias úteis de antecedência da data designada para o recebimento dos envelopes e abertura do envelope da habilitação.

5.4. 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 VIII do Edital.

5.5. 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 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:

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES CONCORRÊNCIA N.º 01/2019 [NOME DA EMPRESA] [CNPJ/MF N.º] ENVELOPE N.º 2 – PROPOSTA

6.2. As propostas deverão conter:

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

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, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua abertura. 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 e por extenso, a ser recolhido em favor do Instituto Federal Sul-rio-grandense, para pagamento mensal, em contrapartida à concessão de uso a título oneroso, objeto desta licitação e de seu respectivo instrumento contratual;

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

6.3. O lance mínimo a ser proposto pelas licitantes é de **R\$ 550,00 (quinhentos e cinquenta reais)** mensais, sendo desclassificadas as propostas com valores inferiores.

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 até 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 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5. Os envelopes com os documentos relativos às propostas das licitantes inabilitadas, não retirados pelos seus representantes, 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.

7.6. Quando todas as licitantes forem inabilitadas, a Comissão 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 lance**, 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 ou meio eletrônico). É vedada a alteração do preço ou substância da proposta, sendo, entretanto, possível a correção de erros aritméticos.

8.4. 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 uma ou mais propostas, a classificação será feita 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. 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 que poderá ser enviado via e-mail.

8.10. 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.

9. DOS RECURSOS

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

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

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

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

9.5. Após decididos os recursos eventualmente interpostos, o processo de licitação será submetido à autoridade competente do Instituto Federal Sul-rio-grandense, 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.

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, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

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

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

12. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

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

13. DO PAGAMENTO

O pagamento será feito de acordo com os prazos e condições estabelecidos no Contrato.

14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

14.1.1. 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;

14.1.2. 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;

14.1.3. 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.

14.2. A participação nesta Concorrência implicará aceitação integral e irrevogável 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.

14.3. 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.

Bagé, 14 de janeiro de 2020.

Renato Luis Gadret Ebling
Presidente da Comissão Permanente de Licitações

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE CANTINA

1 - OBJETO

O presente Termo de Referência tem como objeto a discriminação das condições mínimas para a seleção de pessoa jurídica do ramo de preparo e venda de produtos alimentícios para o público do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense – IF Sul Câmpus Bagé, situado na Avenida Leonel Brizola, 2501, Bairro Pedra Branca, em Bagé/RS, CEP 96418-400, 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 CONTRATADA, durante a vigência do respectivo contrato, deverá preparar com qualidade e

higiene e comercializar a preços razoáveis lanches rápidos (pastéis, sanduíches, torradas, cachorros-quentes, baurus etc.), batidas (vitaminas), leite e seus derivados, sucos, cafés, refrigerantes, doces, sorvetes etc., sendo proibido o comércio e/ou a publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas.

A comunidade do Câmpus Bagé é composta de atualmente, de 47 (quarenta e sete) servidores docentes, 30 (trinta) servidores técnicos administrativos, 22 (vinte e dois) funcionários de empresas terceirizadas e cerca de 700 (setecentos) alunos atualmente matriculados nos cursos regulares. Para constar, a cada semestre ocorre vestibular para ingresso de novos estudantes, com acréscimo de 150 (cento e cinquenta) alunos para todos os cursos, números estes que podem representar o quantitativo de possíveis usuários dos serviços da cantina.

2 - JUSTIFICATIVA

A permissão justifica-se pela necessidade de dotar o referido Câmpus de um local apropriado e seguro, visando oferecer lanches e refeições de qualidade aos seus usuários.

Para esse fim, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense oferece um espaço total de **90,93 m²**, no seu Câmpus Bagé, a ser ocupado mediante processo licitatório, tipo maior oferta pelo espaço a ser explorado, com a finalidade de exploração exclusiva para o preparo e venda de produtos alimentícios. A área anteriormente referida é composta por uma área de atendimento de 46,71 m², uma cozinha de 19,60 m², um depósito de 15,23 m², um sanitário com

chuveiro de 6,40 m² e uma circulação com acesso externo com 2,99 m².

3 - VALOR MÍNIMO DA CONCESSÃO

A proposta mínima para a concessão de uso de um espaço de 90,93 m² para o funcionamento da cantina, será no valor de R\$ 550,00 (quinhentos e cinquenta reais) mensais, não sujeito a reajustes durante o prazo de vigência de 12 (doze) meses do contrato.

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.

4 - PAGAMENTOS E REAJUSTES

Os pagamentos deverão ser feitos mensalmente ao IFSul Câmpus Bagé pela CONTRATADA, na forma estabelecida no presente Termo de Referência, até o dia 5 (cinco) do mês subsequente aquele a que se referir, exceto o mês de dezembro que, por razões de encerramento contábil, deverá ser recolhido até o dia 24 de dezembro, em guia própria emitida pelo Departamento de Administração e Planejamento do Câmpus Bagé ou pela própria CONTRATADA, a ser recolhida em conta-corrente específica no Banco do Brasil S/A.

4.1. 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 pela CONTRATADA, independentemente da multa administrativa de 10% (dez por cento) e demais penalidades aplicáveis, dispostas no instrumento contratual.

4.2. Os valores propostos e contratados para a contraprestação da permissão de uso, a título oneroso, objeto deste Termo de Referência somente poderão ser reajustados 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.

4.3. Nos meses de férias escolares, quando houver redução do horário de funcionamento, ajustada entre as partes, é facultado à CONTRATADA solicitar, mediante ofício escrito e fundamentado, o pagamento proporcional da contraprestação da permissão onerosa, podendo tal pedido ser deferido ou não, a critério exclusivo do IFSul Câmpus Bagé, após exame.

4.4. Do valor ajustado para pagamento mensal da contrapartida da permissão de uso, poderão ser incluídos, de pleno direito, pelo CONTRATANTE, diferenças de pagamentos indevidamente feitos a menor, em data(s) anterior(es).

4.5. **Além da contrapartida pela permissão de uso, a CONTRATADA arcará mensalmente com os custos de energia elétrica e água, mediante ressarcimento ao Instituto Federal Sul-rio-grandense em valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor mensal do Contrato para o custo de água e R\$ 250,00 (Duzentos e cinquenta reais) para o custo de energia elétrica, considerando um gasto aproximado de 532,9kWh.**

5 - VIGÊNCIA

O Contrato a ser firmado com a empresa vencedora do certame licitatório terá um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite total de 60 (sessenta) meses.

6 - EXIGÊNCIAS MÍNIMAS PARA A CONTRATAÇÃO

A responsabilidade de fiscalização do Contrato e observação do cumprimento de suas cláusulas contratuais pela CONTRATADA ficará a cargo do Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé.

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:

6.1. Apresentar relação discriminada dos móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, tais como: freezer, geladeira, microondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões, etc. de posse da CONTRATADA, devendo todos os equipamentos possuir o selo do PROCEL/INMETRO;

6.2. Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem, necessários ao funcionamento da cantina, bem como instalar um exaustor, com a estrita consulta formal e a devida autorização do Departamento de Administração e Planejamento do IFSul Câmpus Bagé durante a vigência do Contrato;

6.3. Disponibilizar, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos para os usuários; 6.4. Discriminar "layout" 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;

6.5. Não comercializar ou anunciar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo medicamentos, bebidas alcoólicas e tabaco, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades estranhas ao objeto da cessão remunerada do espaço; 6.6. Manter os espaços físicos da cantina, móveis, utensílios e equipamentos (pratos, talheres, copos, mesas, cadeiras, panelas, pias, armários etc.), assim como as dependências onde funciona a cantina 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;

6.7. Fornecer e manter uniformes (avental tipo tapa pó e touca) aos 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, urbanidade e boa educação no trato com as pessoas;

6.8. 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 seus prepostos ou de quem em seu nome agir;

6.9. Contratar para a execução dos serviços funcionários devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional;

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

6.11. Adotar medidas que disciplinem os funcionários em relação ao uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras, ebulidores e aquecedores elétricos de água, entre 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 e eletrônicos, no manuseio e armazenagem de gás liquefeito do petróleo (GLP), produtos químicos, inflamáveis e/ou explosivos, venenos para ratos e/ou insetos etc.;

6.12. Apresentar relação de produtos a serem comercializados, inclusive lanches e refeições; 6.13. Apresentar discriminação dos preços dos produtos ofertados, que

deverão ser compatíveis com os praticados no mercado local, usando-se como parâmetro a tabela do Sindicato Patronal, estando sujeitos ao rigoroso controle por parte do IFSul Câmpus Bagé, que poderá solicitar planilhas de composição dos preços quando estes forem considerados abusivos ou quando for constatada sua inadequação aos preços praticados pelo mercado local. Nestes casos, a CONTRATADA deverá acatar as determinações do IFSul Câmpus Bagé em relação ao controle dos preços, a menos que comprove, por meio de planilhas de custos, que os preços são justos; 6.14. Manter o perfeito funcionamento da cantina no horário das 07h30min às 21h, 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;

6.15. Providenciar o funcionamento da cantina, quando formalmente solicitado pela Direção-geral do IFSul Câmpus Bagé, em dias nos quais não houver expediente didático e/ou administrativo, em sábados, domingos ou feriados, ou em horários diversos dos acima estabelecidos, no próprio local da cantina ou em outro(s) local(is) indicado(s) pelo IFSul Câmpus Bagé, sempre que algum evento ou situação extraordinária assim o exigir;

6.16. Realizar a coleta e acondicionamento de lixo em local adequado, evitando acúmulo e exposição do lixo.

6.17. Apresentar forma e época de majoração de preços dos produtos comercializados;

6.18. Comunicar ao Departamento de Administração e Planejamento do IFSul Câmpus Bagé, por escrito, a data de majoração dos preços com antecedência mínima de 10 (dez) dias;

6.19. 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.;

6.20. Se a CONTRATADA 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 Bagé;

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

6.22. Oferecer serviço de almoço com prato feito (marmitex ou prato servido) e buffet por quilo, conforme acordo com a contratante.

6.23. Manter em local de fácil visualização os preços de todos os produtos oferecidos; em caso de oferecimento de buffet por quilo, informar em cartaz o peso da tara do prato e o preço do quilo do almoço.

6.24. Em caso de oferecimento de almoço com buffet por quilo, disponibilizar os pratos em tamanho, peso e formato padronizados.

6.3. responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados, quando em serviço, por tudo quando as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da atividade CONTRATADA;

6.4. responsabilizar-se pela conservação e manutenção corretiva e preventiva das máquinas, acessórios e equipamentos de propriedade da CONTRATANTE que forem colocadas à disposição.

6.5. adotar boas práticas sustentáveis.

6.5.1. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e

redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

6.5.2. Receber, da CONTRATANTE, informações a respeito dos programas de uso racional dos recursos que impactem no meio ambiente.

6.5.3. adotar medidas quanto ao uso racional da água.

6.5.3.1. A CONTRATADA deverá capacitar seu pessoal, quanto ao uso da água.

6.5.3.2. A CONTRATADA deverá adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto 48.138, 08/10/03;

6.5.4. adotar medidas quanto ao uso racional de energia elétrica,

6.5.4.1. No turno da noite, acender apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas.

6.5.4.2. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

6.5.4.3. Comunicar ao CONTRATANTE sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.

6.6. quando verificar problemas técnicos, a CONTRATADA deverá entregar o “Formulário de Ocorrências para Manutenção” para Coordenadoria de Manutenção Geral (COMAG) devidamente preenchido e assinado.

6.7. Exemplos de problemas técnicos mais comuns e que devem ser apontados:

· Vazamentos na torneira ou no sifão do lavatórios e chuveiros;

· Saboneteiras e toalheiros quebrados;

· Lâmpadas queimadas, piscando ou quebradas:

· Tomadas e espelhos soltos;

· Fios desencapados;

· Janelas, fechaduras ou vidros

quebrados; · Tapete solto, entre

outros.

7 - RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA:

7.1. Arcar com eventuais prejuízos causados ao IFSul Câmpus Bagé e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus sócios, empregados ou prepostos, na execução dos serviços decorrentes deste Termo de Referência;

7.2. Cumprir e fazer cumprir, por seus empregados, sócios ou prepostos, 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 seus prepostos e/ou empregados;

7.3. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, 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 a empregados da CONTRATADA no desempenho dos serviços objeto desta licitação, ficando ainda o IFSul Câmpus Bagé isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

7.4. Solicitar e instalar linha telefônica sob suas expensas;

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

7.6. Manter, durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação exigidas no respectivo Edital, especificamente o cadastramento perante o SICAF, em todos os níveis exigidos.

8 - NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA

Em relação às normas de higiene sanitária, a CONTRATADA 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, afixado em local de fácil visualização, na cantina a Caderneta de

Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização, sempre que solicitados;

8.4. Fornecer as refeições e 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 e copos;
- c) xícaras para servir o café, esterilizadas em equipamento próprio;
- d) recipientes encontrados na praça (garrafas e latas, entre outros) para servir os refrigerantes;
- e) guardanapos e palitos;
- f) talheres para mesa de aço inox, tamanho grande;

8.6. 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 consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

8.7. Garantir a qualidade e a boa aceitação das refeições rápidas e lanches, conforme especificado abaixo:

- a) adquirir gêneros alimentícios e demais produtos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes;
 - b) utilizar somente gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro dos padrões de higiene, contendo em seu rótulo o nome do fornecedor, origem, data de fabricação/produção e o prazo de validade;
 - c) manter e receber somente alimentos acondicionados em embalagens apropriadas, armazenando-os adequadamente.
- 8.9. 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;
- 8.10. Arcar com os prejuízos sofridos pelo IFSul Câmpus Bagé 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;
- 8.11. Proibir o fumo, quaisquer que sejam suas formas, nas dependências da cantina;
- 8.12. Proibir o trânsito de pessoas estranhas nas áreas de produção e corredores de acesso. 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;
- 8.13. Proibir a permanência de funcionários nas áreas de produção com qualquer doença infectocontagiosa, cortes, queimaduras, erupções da pele, diarreia;
- 8.14. Providenciar o imediato afastamento de funcionários com curativos e/ou bandagens dos serviços de manipulação de alimentos;
- 8.15. Proibir o trânsito de animais nas áreas de produção e corredores de acesso;
- 8.16. O(a) funcionário(a) do caixa:
- a) não poderá preparar nem servir alimentos;
 - b) não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente;
 - c) não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- 8.17. Permitir e arcar com os custos caso seja realizada a contratação de empresa especializada para 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 contactados e solicitados pelo próprio IFSul Câmpus Bagé, 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, pelo Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé, diretamente à empresa responsável pela realização das análises, a qual será escolhida de acordo com sua qualificação;
 - c) o IFSul Câmpus Bagé não estará obrigado a agendar as datas da realização das

análises coma CONTRATADA que não poderá negar o acesso dos técnicos no estabelecimento;

- d) a CONTRATADA será a responsável pelo pagamento do ônus advindo da realização das análises;
- e) a periodicidade da realização das análises será semestral ou em período menor, a critério do Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé;
- f) o resultado das análises microbiológicas e físicoquímicas serão entregues pela empresa responsável pela realização das mesmas, diretamente ao Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé, que dará ciência do resultado à CONTRATADA;
- g) o pagamento deverá ser realizado imediatamente após a efetivação das análises à empresa responsável pela realização das mesmas;
- h) a empresa responsável pela realização das análises enviará os resultados ao Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé, após o pagamento pela CONTRATADA.

8.18. Promover, às suas custas, exames médicos pré-admissionais, periódicos (anual) dos empregados envolvidos nos trabalhos, sendo facultado ao Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé solicitar, sempre que julgar necessário, os respectivos atestados em comprovação do cumprimento das exigências:

9 - LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Quanto à limpeza e higienização, a CONTRATADA 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 em perfeita higiene, removendo restos de alimentos em recipientes próprios. Para tanto, deverá atender às seguintes especificações mínimas de serviços: a) limpeza e conservação diária:

a.1) varrição de áreas de ocupação externas e internas, como: 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 e acondicionamento apropriado de todo lixo da cozinha, realizando a coleta seletiva conforme solicitada pelo Câmpus;

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..

c) a limpeza do sistema de exaustão e ventiladores deverá ser feita quinzenalmente;

d) 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 da CONTRATADA ou do Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé, deverão ser realizados outros serviços para garantir a perfeita higienização.

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

9.3. Utilizar produtos e materiais para obtenção de limpeza e higienização adequados, 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;

9.4. 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 Bagé ou por iniciativa da própria CONTRATADA. 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;

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

- a) instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com o estabelecido pelo IFSul Câmpus Bagé;
- b) os resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos deverão ser controlados pela CONTRATADA, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

10 - QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

10.1. Manter um programa de desinsetização e desratização periódico, com frequência semestral ou de acordo com a necessidade local, contratando empresa especializada sob suas expensas e informando ao Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé 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) etc;
- c) que apresente informações seguras sobre o uso de 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.

11 - INSTALAÇÕES FÍSICAS E SEU ÔNUS

Compete à CONTRATADA:

11.1. Arcar com as despesas referentes ao consumo de gás;

11.2. Qualquer alteração, modificação, acréscimo, redução ou reforma da cantina somente poderão ser realizadas mediante elaboração de projetos técnicos, devidamente analisados pelas áreas técnicas do IFSul Câmpus Bagé, através do Departamento de Administração. As despesas com tais obras e/ou serviços correrão

por conta e responsabilidade da CONTRATADA, 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, voluptuárias) serão incorporadas ao patrimônio do IFSul Câmpus Bagé. Entretanto, se o Câmpus Bagé entender conveniente, as benfeitorias eventualmente realizadas deverão ser desfeitas, mesmo que autorizadas pelo Departamento de Administração do Câmpus, devendo, assim, a área disponibilizada para a cantina ser devolvida pela CONTRATADA nas mesmas condições em que foi entregue;

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

- a) manter os equipamentos acoplados aos pontos atualmente existentes na cantina;
- b) comunicar por escrito ao Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;
- c) providenciar, imediatamente, mediante autorização da Coordenação de Manutenção Geral através do Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé, o reparo das instalações, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados.

11.4. Toda manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito da cantina, será de responsabilidade e ônus da CONTRATADA, mediante autorização da Coordenação de Manutenção Geral através do Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé;

11.5. Apresentar a relação dos equipamentos que serão utilizados na cantina, com discriminação de potências para avaliação e aprovação da Coordenação de Manutenção Geral através do Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé. Esta verificação tem o objetivo de evitar danos nas instalações elétricas ou no quadro disjuntor do prédio.

11.6. Acréscimos de cargas elétricas para redes de instalação deverão ser devidamente analisados pela Coordenação de Manutenção Geral através do Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé;

11.7. 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 - BENS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A CONTRATADA deverá:

12.1. Prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios (mesas, fogões, fornos, balcões, refrigeradores, colher de arroz, concha, escumadeira, 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 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 o CONTRATANTE recusar aqueles que não se adequem às especificações, não sendo permitido o uso de utensílios e de vasilhames com cabo em madeira; 12.3. Manter os utensílios em quantidades compatíveis com a demanda, de forma a proporcionar um bom atendimento, sendo expressamente vedada a reutilização de qualquer produto descartável, como potes, copos, espátulas, etc.;

- 12.4. Identificar todos os utensílios de propriedade da CONTRATADA, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do IFSul Câmpus Bagé;
- 12.5. O IFSul Câmpus Bagé entregará à CONTRATADA, 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 à CONTRATADA no início da contratação. Se for o caso, o Câmpus Bagé receberá o imóvel, consignando no Termo de Recebimento as irregularidades constatadas. A simples entrega das chaves ao Contratante, em juízo ou fora dele, não importará no fim das obrigações da CONTRATADA.

13 - PROIBIÇÕES À CONTRATADA

É vedado à CONTRATADA:

- 13.1. Comercializar gêneros e/ou serviços diversos daqueles identificados como objeto do Contrato, sob pena de rescisão do Contrato;
- 13.2. Promover a venda de rifas, "ações-entre-amigos" etc., adesões a "livros-de-ouro", abaixoassinados, jogos de azar, loterias instantâneas, apostas etc., sob pena de rescisão do Contrato;
- 13.3. 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.;
- 13.4. O trabalho de servidores ativos ou inativos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, mesmo que gratuitamente;
- 13.5. A subcontratação total ou parcial da cantina.

14 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O IFSul Câmpus Bagé obriga-se a:

- 14.1. Disponibilizar a área geral da cantina do Prédio Convivência;
- 14.2. Entregar a área física da cantina à CONTRATADA, após avaliação das instalações existentes por um técnico ou engenheiro do IFSul Câmpus Bagé;
- 14.3. Dotar o local da cantina das condições básicas mínimas para o início da prestação dos serviços objetos do Contrato;
- 14.4. Suprir as necessidades de energia elétrica e água para a prestação dos serviços objeto do Contrato, mediante ressarcimento por parte da CONTRATADA conforme descrito no item 4.5 deste Termo de Referência;
- 14.5. Disponibilizar rede elétrica;
- 14.6. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento, provocadas pelos fornecedores;
- 14.7. Não permitir a instalação de "bancas", "quiosques", "balcões" etc., para comercialização de gêneros alimentícios nas dependências do IFSul Câmpus Bagé, por parte de pessoas estranhas ao objeto do Contrato, exceto nos casos expressamente determinados pela Direção-geral da CONTRATANTE, nos eventos promovidos no Câmpus;
- 14.8. Providenciar, através do Departamento de Administração, no último dia útil de cada mês, salvo o mês de dezembro, que será de acordo com o descrito no item 4 deste Termo de Referência, as guias específicas para o pagamento da concessão onerosa objeto do Contrato, correspondente ao mês referido, desde que este não esteja sendo emitido pela própria CONTRATADA;

- 14.9. Atestar o cumprimento do respectivo Contrato, se for o caso, quando solicitado por escrito;
- 14.10. Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto do Contrato;
- 14.11. Notificar, por escrito, a CONTRATADA, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Contrato, solicitando providências para regularização das mesmas;
- 14.12. O IFSul Câmpus Bagé disporá para relatar eventuais irregularidades cometidas pela CONTRATADA 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;
- 14.13. Expedir a Ordem de Serviços, autorizando o início das atividades.

15 - OFERTA MÍNIMA DE PRODUTOS

- a) lanches rápidos (pastéis, sanduíches, torradas, cachorros-quentes, baurus etc.); b) batidas (vitaminas);
- c) leite e seus derivados;
- d) sucos;
- e) cafés;
- f) refrigerantes;
- g) doces.
- h) almoço (arroz, feijão, carnes, massas, saladas)
- 15.1. O Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé poderá solicitar à CONTRATADA a comercialização de outros produtos, desde que compatíveis com o objeto;
- 15.2. A CONTRATADA 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) disponibilizar azeite de oliva para salada, não sendo permitido azeite composto;
- c) utilizar óleo de milho, de arroz, de girassol ou de soja, todos de boa qualidade, refinados, sem colesterol, rico em polinsaturado e com alta pureza;
- d) utilizar sucos concentrados de polpa de fruta de boa qualidade;
- e) utilizar ovos tipo extra;
- f) utilizar leite tipo A ou B;
- g) utilizar café em pó com certificado de pureza ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café;
- 15.3. Os lanches e as refeições serão cobradas diretamente dos usuários. O sal, os palitos, os guardanapos, o azeite, o vinagre, maionese, mostarda, catchup, etc, não serão cobrados;
- 15.4. A fiscalização técnica será exercida por meio do Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé, aos quais competirá o acompanhamento, fiscalização e aferição sobre os serviços objeto da PERMISSÃO, 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 a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade;
- b) acompanhar a elaboração dos alimentos, exigindo da CONTRATADA 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 das refeições/ 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 (almoxarifado, banheiros, etc.) e equipamentos;

f) exigir, quando julgar necessária, a apresentação de laudos de análises bromatológicas, microbiológicas e físico-químicas dos produtos, dos gêneros e dos manipuladores, podendo rejeitar fornecedores da CONTRATADA;

g) proceder, após recebimento do laudo e quando lhe convier, 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, com despesa por conta da CONTRATADA.

16 - EQUIPE DE TRABALHO

16.1. A equipe de trabalho que irá compor a cantina será por conta da CONTRATADA, e o seu quantitativo, que deverá ser especificado na proposta, deverá 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;

16.2. Os funcionários deverão usar sempre o uniforme – avental tipo tapa pó e touca – na cor branca para os funcionários diretamente envolvidos na produção dos alimentos e em cor clara para os demais funcionários;

16.3. Não é permitido aos funcionários o uso de tamancos, sandálias, chinelos ou calçados de tecido;

16.4. Todos os funcionários devem possuir Carteira de Trabalho assinada ou outro documento de vínculo, na forma da lei, e Atestado Médico;

16.5. A fiscalização técnica será exercida por meio do Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé ou por prepostos designados, aos quais competirá o acompanhamento, fiscalização e aferição sobre os serviços objeto da PERMISSÃO, que, dentre outras atribuições, terá poderes para estabelecer os controles necessários sobre os seguintes itens relativos aos funcionários da CONTRATADA:

a) exigir a apresentação dos Atestados de Saúde dos empregados da CONTRATADA, que deverão ser renovados anualmente. Se tais atestados demonstrarem que algum funcionário não está apto física e/ou mentalmente para o exercício de suas funções no fornecimento de alimentos, a Secretaria de Vigilância Pública Sanitária será acionada pelo Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé. Poderá, ainda, exigir, sempre que julgar necessário, outros exames de saúde;

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

c) exigir a apresentação das Carteiras de Trabalho ou outro documento de vínculo, 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;

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

17 - NORMAS DE SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO

Compete à CONTRATADA:

17.1. 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 NRs – 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;

17.2. Recolher regularmente os encargos trabalhistas e previdenciários de seus empregados.

18 - NORMAS GERAIS

A CONTRATADA deverá:

18.1. Dar início às suas atividades no prazo estipulado pelo Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé, fixado no documento denominado “Ordem de Serviços”;

18.2. Cumprir, rigorosamente, o horário de funcionamento da cantina estabelecido no Contrato e neste Termo de Referência;

18.3. Atender ao Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé com presteza, nos prazos estipulados pela fiscalização desta, no que diz respeito às solicitações que se relacionem com o objeto do Contrato;

18.4. Fornecer, sempre que solicitado pelo Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé, amostras de refeições e demais produtos comercializados pela CONTRATADA para a realização de testes, a fim de avaliar as seguintes propriedades organolépticas: a) discriminatórios (diferenças entre marcas);

b) afetivos (aceitação e preferência);

c) descritivos (qualificam e quantificam os atributos sensoriais);

d) qualidade (obter o grau de proximidade da amostra teste com o padrão);

e) as características sensoriais a serem analisadas são: aparência, coloração, textura, consistência e sabor.

18.5. Proibir a utilização de caixas, utensílios e outros materiais em madeira na cantina;

18.6. Fornecer sempre que for solicitada, a comprovação do faturamento mensal, trimestral, semestral e/ou anual da cantina, para verificação da composição dos custos;

18.7. Realizar, e publicar quando for solicitada pelo Departamento de Administração do IFSul

Câmpus Bagé pesquisa de opinião quanto aos serviços prestados;

18.8. Observar o Código de Defesa do Consumidor;

18.9. 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 Bagé, findo o qual o CONTRATANTE poderá promover tal retirada como melhor lhe convier, debitando à CONTRATADA as despesas decorrentes;

18.10. Cuidar da guarda e segurança dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando o IFSul Câmpus Bagé isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros;

18.11. Expor a tabela contendo os preços dos produtos aos interessados em local facilmente visível na cantina;

18.12. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, o estatuto interno e as normas de segurança do IFSul Câmpus Bagé.

19 - VISITA TÉCNICA

As empresas interessadas em participar da presente licitação poderão visitar por

meios próprios, o local de execução da futura contratação, acompanhados de um representante designado pelo IFSul Câmpus Bagé. A visita deverá ser agendada junto ao Departamento de Administração, através do telefone (53) 324732737 com a Coordenação de Licitações.

Salienta-se que a visita não é obrigatória, sendo que ao renunciarem a visita não será possível alegar desconhecimento das condições do local.

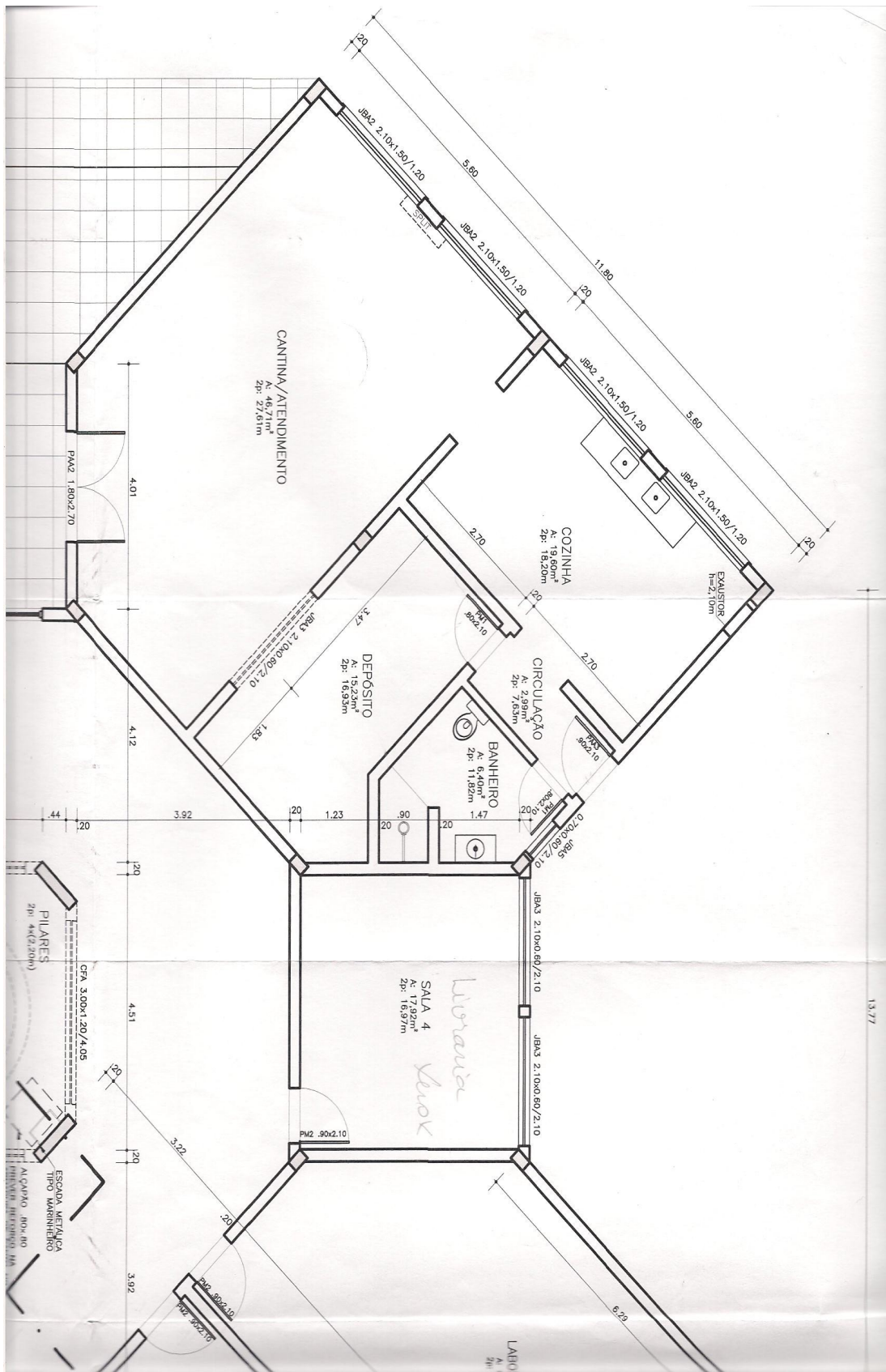
20 - RESULTADO ESPERADO

Atender satisfatoriamente a comunidade do IFSul Câmpus Bagé, dotando-a de serviços e produtos alimentícios de boa qualidade.

21 - LOCAL DE PRESTAÇÃO DA CONCESSÃO DO SERVIÇO DE CANTINA

O local para a CONTRATADA prestar a concessão do serviço de cantina é:

Instituto Federal Sul-rio-grandense
Câmpus Bagé
Av. Leonel Brizola, 2501
Bairro Pedra Branca
Bagé/RS
96418-400





ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º XX/2020

CONCESSÃO DE USO DE DEPENDÊNCIAS DO CÂMPUS BAGÉ 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 CAMPUS BAGÉ E A EMPRESA...

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE CÂMPUS BAGÉ, CNPJ n.º 10.729.992/0007-31, sediado na Avenida Leonel Brizola, 2501, Bairro Pedra Branca, Bagé/RS, CEP 96418-400, doravante denominado apenas CONTRATANTE, neste ato representado pelo seu Diretor-geral, ..., 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 CONTRATADA, celebram o presente Contrato, de acordo com a Lei n.º 8.666/93, e suas alterações subsequentes e legislação correlata, nos termos da Proposta da CONTRATADA que consta do Processo n.º 23340.000729/2019-49, CONCORRÊNCIA N.º 01/2019 que gerou o presente Contrato, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente Contrato a contratação de pessoa jurídica para concessão de uso das dependências do Instituto Federal Sul-rio-grandense, Campus Bagé, à pessoa jurídica, para exploração, a título oneroso, da Cantina, para fins de preparo e comercialização de gêneros alimentícios, refeições, lanches, sucos, refrigerantes etc., exceto bebidas alcoólicas e cigarros, atendendo as necessidades da comunidade do Campus, 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 da CONTRATADA, que passam a fazer parte integrante deste Contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do Contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, 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.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O Instituto Federal Sul-rio-grandense, Campus Bagé obriga-se a:

- 3.1. Disponibilizar a área geral da cantina do Prédio Convivência;
- 3.2. Entregar a área física da cantina à CONTRATADA, após avaliação das instalações existentes por um técnico ou engenheiro do IFSul Câmpus Bagé;
- 3.3. Dotar o local da cantina das condições básicas mínimas para o início da prestação dos serviços objetos do Contrato;
- 3.4. Suprir as necessidades de energia elétrica e água para a prestação dos serviços objeto do Contrato, mediante ressarcimento por parte da CONTRATADA conforme descrito neste Contrato;

- 3.5. Disponibilizar rede elétrica;
- 3.6. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocadas pelos fornecedores;
- 3.7. Não permitir a instalação de "bancas", "quiosques", "balcões" etc., para comercialização de gêneros alimentícios nas dependências do IFSul Câmpus Bagé, por parte de pessoas estranhas ao objeto do Contrato, exceto nos casos expressamente determinados pela Direção-geral da CONTRATANTE, nos eventos promovidos no Câmpus;
- 3.8. Providenciar, através do Departamento de Administração, no último dia útil de cada mês, salvo o mês de dezembro, que será de acordo com o descrito no item 4 deste Termo de Referência, as guias específicas para o pagamento da concessão onerosa objeto do Contrato, correspondente ao mês referido, desde que este não esteja sendo emitido pela própria CONTRATADA;
- 3.9. Atestar o cumprimento do respectivo Contrato, se for o caso, quando solicitado por escrito;
- 3.10. Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto do Contrato;
- 3.11. Notificar, por escrito, a CONTRATADA, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Contrato, solicitando providências para regularização das mesmas;
- 3.12. O IFSul Câmpus Bagé disporá para relatar eventuais irregularidades cometidas pela CONTRATADA 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;
- 3.13. Expedir a Ordem de Serviços, autorizando o início das atividades.

CLÁUSULA QUARTA – DAS EXIGÊNCIAS MÍNIMAS DA CONTRATAÇÃO

A responsabilidade de fiscalização do Contrato e observação do cumprimento de suas cláusulas contratuais pela CONTRATADA ficará a cargo do Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – Para a ocupação da área destinada à comercialização e preparo dos alimentos, que funcionará como cantina, a CONTRATADA deverá estar ciente dos critérios e das responsabilidades que lhe cabe, conforme segue:

- 4.1.1. Apresentar relação discriminada dos móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, tais como: freezer, geladeira, microondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões, etc. de posse da CONTRATADA, devendo todos os equipamentos possuir o selo do PROCEL/INMETRO;
- 4.1.2. Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem, necessários ao funcionamento da cantina, bem como instalar um exaustor, com a estrita consulta formal e a devida autorização do Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé durante a vigência do Contrato;
- 4.1.3. Disponibilizar, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos para os usuários, bem como instalar ventiladores (de teto e/ou parede), utilizando somente a área pré-determinada;
- 4.1.4. Discriminar "layout" 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;
- 4.1.5. Não comercializar ou anunciar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo medicamentos, bebidas alcoólicas e tabaco, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades estranhas ao objeto da cessão remunerada do espaço;
- 4.1.6. Manter os espaços físicos da cantina, móveis, utensílios e equipamentos (pratos, talheres, copos, mesas, cadeiras, panelas, pias, armários etc.), assim como as dependências onde funciona a cantina 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;

- 4.1.7. Fornecer e manter uniformes (avental tipo tapa pó e touca) aos 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, urbanidade e boa educação no trato com as pessoas;
- 4.1.8. 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 seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- 4.1.9. Contratar para a execução dos serviços funcionários devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional;
- 4.1.10. Responsabilizar-se pelas obrigações trabalhistas, fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários;
- 4.1.11. Adotar medidas que disciplinem os funcionários em relação ao uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras, ebulidores e aquecedores elétricos de água, entre 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 e eletrônicos, no manuseio e armazenagem de gás liquefeito do petróleo (GLP), produtos químicos, inflamáveis e/ou explosivos, venenos para ratos e/ou insetos etc.;
- 4.1.12. Apresentar relação de produtos a serem comercializados, inclusive lanches e refeições;
- 4.1.13. Apresentar discriminação dos preços dos produtos ofertados, que deverão ser compatíveis com os praticados no mercado local, usando-se como parâmetro a tabela do Sindicato Patronal, estando sujeitos ao rigoroso controle por parte do IFSul Câmpus Bagé, que poderá solicitar planilhas de composição dos preços quando estes forem considerados abusivos ou quando for constatada sua inadequação aos preços praticados pelo mercado local. Nestes casos, a CONTRATADA deverá acatar as determinações do IFSul Câmpus Bagé em relação ao controle dos preços, a menos que comprove, por meio de planilhas de custos, que os preços são justos;
- 4.1.14. Manter o perfeito funcionamento da cantina no horário das 07h30min às 22h45min, 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;
- 4.1.15. Providenciar o funcionamento da cantina, quando formalmente solicitado pela Direção-geral do IFSul Câmpus Bagé, em dias nos quais não houver expediente didático e/ou administrativo, em sábados, domingos ou feriados, ou em horários diversos dos acima estabelecidos, no próprio local da cantina ou em outro(s) local(is) indicado(s) pelo IFSul Câmpus Bagé, sempre que algum evento ou situação extraordinária assim o exigir;
- 4.1.16. As alterações de horário e/ou dias de funcionamento de que tratam o item 6.15 devem ser acordadas entre as partes com antecedência mínima de 10 (dez) dias;
- 4.1.17. Apresentar forma e época de majoração de preços dos produtos comercializados;
- 4.1.18. Comunicar ao Departamento de Administração do IFSul Câmpus Bagé, por escrito, a data de majoração dos preços com antecedência mínima de 05 (cinco) dias;
- 4.1.19. 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.;
- 4.1.20. Se a CONTRATADA 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 Bagé;
- 4.1.21. Manter serviço de tele-entrega de lanches nos setores do IFSul Câmpus Bagé, com rapidez, prestatividade e eficiência;
- 4.1.22. Cumprir as normas federais, estaduais e municipais de higiene e sanitária sobre armazenamento, manutenção e fornecimento de alimentos, bebidas etc.
- 4.1.23. Cumprir as normas federais, estaduais e municipais de higiene e sanitária sobre armazenamento, manutenção e fornecimento de alimentos, bebidas etc.
- 4.1.24. Oferecer serviço de almoço com prato feito (marmitex ou prato servido) ou buffet por quilo, conforme acordo com a contratante.
- 4.1.25. Manter em local de fácil visualização os preços de todos os produtos oferecidos; em caso de oferecimento de buffet por quilo, informar em cartaz o peso da tara do prato e o

preço do quilo do almoço.

4.1.26. Em caso de oferecimento de almoço com buffet por quilo, disponibilizar os pratos em tamanho, peso e formato padronizados.

CLÁUSULA QUINTA – DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA:

5.1. Arcar com eventuais prejuízos causados ao IFSul Câmpus Bagé e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus sócios, empregados ou prepostos, na execução dos serviços decorrentes deste Contrato;

5.2. Cumprir e fazer cumprir, por seus empregados, sócios ou prepostos, 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 seus prepostos e/ou empregados;

5.3. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, 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 a empregados da CONTRATADA no desempenho dos serviços objeto desta licitação, ficando ainda o IFSul Câmpus Bagé isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

5.4. Solicitar e instalar linha telefônica sob suas expensas;

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

5.6. Manter, durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação exigidas no respectivo Edital, especificamente o cadastramento perante o SICAF, em todos os níveis exigidos.

CLÁUSULA SEXTA – DAS PROIBIÇÕES À CONTRATADA

É vedado à CONTRATADA:

6.1. Comercializar gêneros e/ou serviços diversos daqueles identificados como objeto do Contrato, sob pena de rescisão do Contrato;

6.2. Promover a venda de rifas, "ações-entre-amigos" etc., adesões a "livros-de-ouro", abaixo-assinados, jogos de azar, loterias instantâneas, apostas etc., sob pena de rescisão do Contrato;

6.3. 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.;

6.4. O trabalho de servidores ativos ou inativos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, mesmo que gratuitamente;

6.5. A subcontratação total ou parcial da cantina.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO MENSAL DA CONCESSÃO

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

CLÁUSULA OITAVA – DA GARANTIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A garantia contratual deverá ser entregue no ato da assinatura do Contrato, com cobertura de 30 dias além da vigência do Contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A garantia prestada pela CONTRATADA só será liberada ou

restituída após 30 dias do término da vigência do instrumento contratual.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – O CONTRATANTE fica autorizado a utilizar a garantia para satisfazer qualquer obrigação resultante ou decorrente de ações ou omissões da CONTRATADA.

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

SUBCLÁUSULA QUINTA – A CONTRATADA se obriga a repor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pelo CONTRATANTE.

SUBCLÁUSULA SEXTA – A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA – 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 CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO E DOS REAJUSTES

Os pagamentos deverão ser feitos mensalmente ao Instituto Federal Sul-rio-grandense pela CONTRATADA, na forma estabelecida no presente Contrato, até o dia 05 (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 24 de dezembro, em guia própria (GRU), emitida pela CONTRATADA, a ser recolhida em conta-corrente específica no Banco do Brasil S/A.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – 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 pela CONTRATADA, independentemente da multa administrativa de 10% (dez por cento) e demais penalidades aplicáveis, dispostas neste instrumento contratual.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Os valores propostos e contratados para a contraprestação da concessão de uso, a título oneroso, objeto deste Contrato somente poderão ser reajustados 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.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – Nos meses de férias escolares, quando houver redução do horário de funcionamento ajustada entre as partes, é facultado à CONTRATADA solicitar, em ofício escrito e fundamentado, o pagamento proporcional da contraprestação da concessão onerosa, podendo tal pedido ser deferido ou não, a critério exclusivo do Instituto Federal Sul-rio-grandense, após exame.

SUBCLÁUSULA QUARTA – Do valor ajustado para pagamento mensal da contrapartida à concessão de uso, poderão ser incluídos, de pleno direito, pelo CONTRATANTE, multas impostas pelo IF Sul-rio-grandense previstas no Contrato; as multas, indenizações ou despesas impostas ao IF Sul-rio-grandense, por autoridade competente, em decorrência do descumprimento, pela CONTRATADA, de leis ou regulamentos referentes às atividades desenvolvidas; e diferenças de pagamentos indevidamente feitos a menor, em data(s) anterior(es).

SUBCLÁUSULA QUINTA – Além da contrapartida pela concessão de uso, a CONTRATADA arcará mensalmente com os custos de energia elétrica e água, mediante ressarcimento ao Instituto Federal Sul-rio-grandense em valor

correspondente a 10% (dez por cento) do valor mensal do Contrato para o custo de água e R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais) para o custo de energia elétrica, considerando um gasto aproximado de 532,9kWh.

CLÁUSULA DÉCIMA – 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.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – 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.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Se a CONTRATADA deixar de atender às exigências técnicas e/ou operacionais constantes deste Contrato, o Instituto Federal Sul-rio-grandense rescindir de pleno direito, sem que caiba qualquer tipo de indenização ou remuneração para a CONTRATADA por serviço não realizado, sem prejuízo de outras cominações aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

A CONTRATADA, 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 a CONTRATADA 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) Em caso de inexecução parcial ou total das condições estabelecidas no Edital, erros ou atraso na prestação dos serviços e ainda, quaisquer outras irregularidades, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à adjudicatária as seguintes sanções:

a) advertência escrita;

b) multa administrativa, preconizada pelo art. 87, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, correspondente a 1% (um por cento) sobre o valor mensal contratado, por dia em que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste instrumento, até o máximo de 30 (trinta) dias;

c) Impedimento de licitar e de contratar com o Instituto Federal Sul-rio-grandense pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme fixação da autoridade, em função da natureza e da gravidade da falta cometida.

III) Estará sujeita à multa a empresa vencedora que deixar de cumprir a obrigação assumida nos prazos e condições estipulados, salvo motivo de força maior devidamente justificado e aceito pela Administração.

IV) As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – Ficam assegurados à CONTRATANTE, em caso de inexecução total ou parcial do presente Contrato, todos seus direitos, inclusive quanto à aplicação das penalidades expressas nesta Cláusula.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A multa definida no item "I" desta Cláusula, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia prestada pela CONTRATADA.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA 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.

SUBCLÁUSULA QUARTA – A CONTRATADA não incorrerá na multa referida no item "I" desta Cláusula, na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, oportuna e devidamente demonstrado pela CONTRATADA.

SUBCLÁUSULA QUINTA – Na hipótese de não correção pela CONTRATADA das anormalidades verificadas e regularmente apontadas por ocasião do exercício regular de fiscalização na prestação dos serviços, o CONTRATANTE considerará tal omissão como inexecução parcial do Contrato, aplicando à CONTRATADA as penalidades cabíveis e, em caso de reincidência, rescindir o Contrato, independentemente das outras penalidades acaso aplicáveis.

SUBCLÁUSULA SEXTA – A suspensão do direito de licitar e de contratar com o Instituto Federal Sul-rio-grandense será declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA – Sem prejuízo da aplicação ao inadimplente das sanções que couberem, o CONTRATANTE poderá proceder os acréscimos correspondentes nos pagamentos devidos, a fim de ressarcir-se dos prejuízos que lhe tenha acarretado a 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.

SUBCLÁUSULA OITAVA – A não aplicação de qualquer multa à época da inadimplência que lhe der causa não impede sua aplicação posterior, a juízo exclusivo da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

Este Contrato poderá ser rescindido nos seguintes casos:

- a) decretação de falência, pedido de concordata ou dissolução da CONTRATADA;
- b) alteração do Contrato Social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que, a juízo do CONTRATANTE, prejudique a execução deste pacto;
- c) transferência dos direitos e/ou obrigações pertinentes a este Contrato, sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE;
- d) cometimento reiterado de faltas, devidamente anotadas;
- e) no interesse do CONTRATANTE, mediante comunicação com antecedência de 10 (dez) dias, com o pagamento dos serviços realizados até a data comunicada no aviso prévio de rescisão.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

A execução deste Contrato será acompanhada e fiscalizada por um ou mais servidores representantes do CONTRATANTE, designados em Portaria do Sr. Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, nos termos do art. 67, da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA 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.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – 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 CONTRATADA;
- c) ser entregue e protocolado pelo Instituto Federal Sul-rio-grandense, Câmpus Bagé localizado na Avenida Leonel Brizola, 2501, Bairro Pedra Branca, CEP 96418-400, Bagé/RS, em horário de expediente, em dias de efetivo expediente;
- d) conter descrição clara e objetiva da inconformidade que motiva o recurso, bem como a fundamentação legal de sua sustentação;
- e) ser apresentado de forma articulada, contendo, basicamente, a narração do fato, a fundamentação do direito e o requerimento expresso da revisão da decisão que o recorrente pretende.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – 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 DÉCIMA QUINTA – 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – 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 DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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 Instituto Federal Sul-rio-grandense, conforme dispõe o art. 60, da Lei n.º 8.666/93.

Bagé, ... de ... de 2020.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME: _____ CPF: _____

NOME: _____ CPF: _____



ANEXO III

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

ENVELOPE N.º 1

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense Câmpus Bagé

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 01/2019, conforme relação abaixo:

- a)
- b)
- c)

 (e assim sucessivamente, arrolando todos os documentos apresentados)

2. Outrossim, declara:

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

 (Local e Data)

Empresa Licitante

(responsável: nome, cargo e assinatura)



ANEXO IV
DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA
CONCORRÊNCIA N.º 01/2019

Ao Instituto Federal Sul-rio-grandense Câmpus Bagé

Prezados Senhores

A **__ (nome da empresa) __**, **CNPJ/MF n.º __**, sediada **__ (endereço completo) __**, por intermédio de seu responsável técnico, o(a) Sr(a). **__ (nome completo) __**, portador(a) da **CI n.º __** e do **CPF n.º __**, em cumprimento ao Edital da Concorrência n.º 01/2019, DECLARA que esteve no local onde funcionará a cantina do Câmpus Bagé do Instituto Federal Sul-rio-grandense, localizada na Avenida Leonel Brizola, 2501, Bairro Pedra Branca, em Bagé/RS, e tomou conhecimento das dificuldades para o seu perfeito funcionamento, bem como conferiu todos os detalhes, medidas e quantitativos apresentados nos Anexos do Edital.

__ (Local e Data) __

Instituto Federal
Sul-rio-grandense

Empresa Licitante



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA TÉCNICA

(NOME DA EMPRESA, CNPJ, ENDEREÇO, etc.), neste ato representada por (REPRESENTANTE DA EMPRESA), **DECLARAMOS** que **OPTAMOS** por não realizar a vistoria ao(s) local(is) de execução dos serviços, que **ASSUMIMOS** todo e qualquer risco por esta decisão e que **NOS COMPROMETEMOS** a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Termo de referência e dos demais anexos que compõem o processo na modalidade Concorrência n.º 01/2019, Processo Administrativo nº 23340.000729/2019-49.

(Local e Data) ____

Empresa Licitante
(responsável: nome, cargo e assinatura)



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

CONCORRÊNCIA N.º 01/2019

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 5.2.3.4 do Edital da Concorrência n.º 01/2019, 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 01/2019 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 01/2019 por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência n.º 01/2019 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência n.º 01/2019, 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 01/2019 quanto a participar ou não da referida licitação;

d) o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência n.º 01/2019 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 01/2019 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência n.º 01/2019 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Instituto Federal Sul-rio-grandense 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 VII

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

ENVELOPE N.º 2

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense Câmpus Bagé

Prezados Senhores

1. A **__ (nome da empresa) __**, **CNPJ/MF n.º __**, sediada **__ (endereço completo) __**, tendo examinado o Edital, vem apresentar a proposta para a concessão de uso das dependências do Câmpus Bagé do Instituto Federal Sul-rio-grandense à pessoa jurídica, para exploração, a título oneroso, da cantina, referida no Edital da Concorrência n.º 01/2019.
2. A proposta apresentada é no valor de: R\$ xx,xx (valor em número) xxxxxxxx (valor por extenso).

__ (Local e Data) __

Empresa Licitante

(responsável: nome, cargo e assinatura)



ANEXO VIII
CONCORRÊNCIA Nº 01/2019
PROCESSO Nº 23340.000729/2019-49

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP

(nome da Empresa) , inscrita no CNPJ nº _____, sediada na (endereço da empresa) , neste ato representado pelo seu representante legal, o (a) Senhor (a) _____, inscrito no CPF nº _____ e portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ DECLARA, que é microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual ou cooperativa enquadrada no artigo 34, da Lei nº 11.488 de 2007, cumprindo, assim, os requisitos legais para tal qualificação, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, e que não possui quaisquer dos impedimentos da referida norma estando apta a exercer o direito de tratamento privilegiado na forma prevista pela legislação em vigor.

____ (Local e Data) ____

Empresa Licitante

(responsável: nome, cargo e assinatura)

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ
(dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)