



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

**PREGÃO ELETRÔNICO TRADICIONAL Nº 56/2017
EXCLUSIVO PARA ME/EPP/COOP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23367.001370.2017-67**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal do Rio Grande do Sul – Campus Osório, pessoa jurídica de direito público, com sede em Osório/RS, inscrita no CNPJ sob o nº 10.637.926/0007-31, por meio de seus Pregoeiros e Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 28/2017, datada do dia 17 de fevereiro de 2017, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, o qual observará os preceitos de direito público e, em especial, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei do Inquilinato (Lei nº 8.245/91), e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **14/08/2017 (segunda-feira)**

Horário de abertura da sessão: **09 horas (horário de Brasília)**

Local: Portal de Compras do Governo Federal

Endereço eletrônico: www.comprasgovernamentais.gov.br – UASG: 158327

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços comercial de Restaurante e Lanchonete no IFRS - Campus Osório**, conforme condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. O objeto será contratado mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, da área conforme Anexo V – Planta baixa do local, medindo 58,36 m² (cinquenta e oito metros e trinta e seis centímetros quadrados), localizada no Centro de Convivência do Campus Osório do IFRS, com sede em Rua Santos Dumont, 2127, Albatroz, Osório/RS - CEP: 95520-000.

1.3. O **valor mensal fixado** para pagamento, pela contratada à contratante, a título de **indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso** da área supracitada é de **R\$ 713,01 (setecentos e treze reais e um centavo)**, reajustável automaticamente, após decorridos os 12 (doze) primeiros meses de execução do contrato, segundo o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), Grupo Habitação, ou outro que o substitua.



IFRS – Campus Osório	
Fl. n°	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

1.4. De acordo com o subitem 16 do Termo de Referência, Anexo I, a **Administração cobrará 50% (cinquenta por cento) do valor de indenização pecuniária (aluguel), nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro**, devido ao recesso escolar e férias de servidores e alunos.

1.5. Sendo inviável tecnicamente a divisão do objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor, **a licitação será formada por 01 (um) grupo contendo os 05 (cinco) itens** da Cesta Básica de Produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela contratada, conforme Quadro 01 do Termo de Referência (Anexo I), devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõe, no máximo, aos respectivos preços médios unitários indicados.

1.6. Além dos itens da Cesta Básica de Produtos, a contratada ficará livre para ofertar no Restaurante e Lanchonete quaisquer outros produtos industrializados ou processados pela própria contratada, exceto bebidas alcoólicas ou fumíferos, desde que mantidos os padrões de qualidade e o cumprimento das demais regras previstas no Termo de Referência, Anexo I.

1.7. Produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos (Grupo 1), tais como itens de bomboniere (balas, chicletes, chocolates, sorvetes, etc.), de confeitaria (croissants simples ou recheados, tortas e bolos recheados, sonho, etc), de fast food (cachorro- quente, mini pizza, hambúrgueres, porção de batata frita, pratos feitos, etc.) e refrigerantes, poderão ser oferecido pela contratada aos preços de mercado, desde que expressamente autorizados pela área competente da contratante e anunciados ao público consumidor, tendo sido previamente aprovadas as Fichas Técnicas de Preparação (FTP) para todos os produtos de fabricação própria.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

2.1.1. A contratação se dará por meio da Cessão de Uso, a título precário e oneroso, de área do IFRS - Campus Osório onde será instalada o Restaurante e Lanchonete;

2.1.2. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete serão providas pela contratada; e

2.1.3. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

3. DO CREDENCIAMENTO

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

3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

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

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. A participação neste Pregão é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

4.2.2. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.3. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.4. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

4.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

4.4. Como condição para participação no Pregão, a entidade de menor porte deverá declarar:

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

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

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

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

4.4.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

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

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

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

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

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

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

5.6.1. **Valor unitário** por quilograma (kg) de refeição a ser comercializada, para o item 01 (um), e por unidade (un.) comercializada, para os demais itens.

5.6.2. **Descrição detalhada do objeto**, contendo todas as informações pertinentes à elaboração da proposta e em conformidade com o Termo de Referência (Anexo I).

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

5.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

5.9. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

5.10. Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, também referido no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).

5.11. O prazo de validade da proposta será de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- 6.2.2.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5.1.** O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.5.2.** Deverão ser ofertados lances para todos os 05 (cinco) itens que compõem o Grupo 01.
- 6.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.7.1.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.
- 6.8.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.9.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.10.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.11.** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.12.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

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

6.14. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

7. DO JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

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

7.1.1. O presente certame é do tipo **MENOR PREÇO**, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o **MENOR PREÇO POR GRUPO**, conforme especificado neste edital e seus anexos, respeitadas as determinações legais previstas na Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário fixado no Quadro 01, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3. Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que, comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008.

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

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

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

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

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

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

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

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

7.10. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

7.11. A aceitação da proposta não indica, em hipótese alguma, a obrigatoriedade do IFRS - Campus Osório contratar os itens, servindo tão somente para definir o preço máximo referente aos lanches e refeições da cesta básica de produtos a serem ofertados pela contratada, e futura cessionária da área, quando do funcionamento do Restaurante e Lanchonete.

8. DA HABILITAÇÃO

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

8.1.1. SICAF;

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. n°	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

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

8.1.4. Cadastro Informativo de Créditos Não Quitados do Setor Público Federal (CADIN), de acordo com o inc. III do art. 6º da Lei 10.522/02 – STF, e ADI n.º 1454/DF;

8.1.5. Certidão Negativa de Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão de, no máximo, 90 (noventa) dias de antecedência da abertura do certame;

8.1.6. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

8.1.7. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

8.2. O Pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

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

8.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

8.4. Habilitação jurídica:

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

8.4.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.4.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.4.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.4.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Instrução Normativa nº 10, de 05 de dezembro de 2013, do Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;

8.4.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembléia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

8.4.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

8.4.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.5. Regularidade fiscal e trabalhista:

8.5.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.5.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- 8.5.3.** prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.5.4.** prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.5.5.** prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.5.6.** prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- 8.5.7.** caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 8.5.8.** caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 8.6.** Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF no nível da **Qualificação Econômico-Financeira**, conforme Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação:
- 8.6.1.** certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- 8.6.2.** balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 8.6.2.1.** no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 8.6.3.** comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

8.7. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, relativamente ao objeto da contratação, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

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

8.7.1.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a 03 (três) anos;

8.7.1.2. A comprovação referir-se-á a serviços já concluídos ou já decorrido no mínimo 01(um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior;

8.7.1.3. Será admitido somatório de comprovantes, a fim de integralizar os 03 (três) anos de experiência requeridos, desde que ambos se refiram a períodos de prestação de serviços concomitantes;

8.7.1.4. Os comprovantes deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.7.1.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos documentos apresentados.

8.7.2. Atestado de Vistoria conforme o Anexo VI, para a prestação dos serviços de Restaurante e Lanchonete;

8.7.2.1. A comprovação de que trata o subitem anterior somente será emitida para as vistorias realizadas na área a ser cedida com



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

acompanhamento de servidor designado pelo IFRS - Campus Osório, agendadas nos termos do Anexo I deste Edital.

8.7.2.2. Caso a empresa opte por não realizar a vistoria do local, deverá apresentar, em substituição ao referido atestado, Declaração de Efetivo Conhecimento, conforme Anexo III deste Edital.

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

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

8.7.3.2. A indicação do RT deverá vir acompanhada de cópia **a)** dos documentos de identificação desse, **b)** do certificado de conclusão do Curso de Nutrição, e **c)** de certidão do Conselho Regional de Nutrição relativa à situação de seu registro profissional e responsabilidade técnica.

8.8. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação:

8.8.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

8.8.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;

8.8.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.8.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

8.8.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

8.8.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembléia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

cooperados, com a ata da assembléia; d) editais de convocação das três últimas assembléias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembléias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.8.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8.9. O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado **(a)** da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e **(b)** da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.10. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 02 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação, digitalizada, por meio do e-mail licitacao@osorio.ifrs.edu.br. Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, após encerrada a sessão pública do Pregão.

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

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

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- 8.13.** A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.
- 8.14.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.15.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 8.16.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência de empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 8.17.** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 9.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:
- 9.1.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 9.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 9.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 9.2.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 9.2.2.** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

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

10.1.2. apresentar o quadro de itens que compõe o Grupo 1, com os respectivos valores unitários, devidamente ajustados ao lance vencedor, e declaração de ciência e adequação ao Edital e Termo de Referência, em conformidade com o modelo proposto no Anexo IV, deste instrumento convocatório.

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

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

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

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

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

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

13. DO TERMO DE CONTRATO

13.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

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

13.2.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, em atenção ao que dispõe a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2010, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

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

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

14. DA GARANTIA

14.1. A CONTRATADA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 5% do valor contratado, apresentando à CONTRATANTE, até dez (10) dias úteis após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

14.2. O valor da garantia deverá ser reforçado pela CONTRATADA, proporcionalmente a 5% do valor adicional da cessão, sempre que o valor for reajustado em termo aditivo.

14.3. O valor da garantia será liberado pela CONTRATANTE, no prazo de 90 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONTRATADA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONTRATANTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

15. DO REAJUSTE

15.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, Anexo II do Edital.

16. DA EXECUÇÃO E ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

16.1. Os critérios de execução e aceitação dos serviços e de fiscalização contratual estão previstos no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

18. DO PAGAMENTO

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

18.1.1. A contratação se dará por meio da Cessão de Uso, a título precário e oneroso, da área do IFRS - Campus Osório onde será instalado o Restaurante e Lanchonete;

18.1.2. A infraestrutura necessária para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete será provida pela contratada; e

18.1.3. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

18.2. Todos os pagamentos resultantes desta contratação serão efetuados pela contratada, em favor da Administração contratante, por meio de Guia de Recolhimento da União, para:

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

18.2.2. Ressarcimento das despesas mensais com consumo de água e energia elétrica da contratada na área cedida, através de medidores individuais.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

19.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

19.1.2. apresentar documentação falsa;

19.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.5. não mantiver a proposta;

19.1.6. cometer fraude fiscal;

19.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

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

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

19.3.1. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor médio anual estimado para a locação da área cedida;

19.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

19.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

19.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- 19.7.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 19.8.** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no subitem 19.7 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@osorio.ifrs.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua: Santos Dumont, 2127, Bloco A – Sala de Coordenadoria de Compras e Licitações, Albatroz, Osório – RS, CEP: 95520-000.

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

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

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

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

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

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- 21.4.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 21.5.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 21.6.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 21.7.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observado os princípios da isonomia e do interesse público.
- 21.8.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá a deste Edital.
- 21.9.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico do IFRS-Campus Osório, <http://www.osorio.ifrs.edu.br>, e também poderá ser lidos e/ou obtidos no endereço sede deste Campus do IFRS, em dias úteis, das 08 horas às 18 horas, onde também os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 21.10.** O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Justiça Federal do Município de Capão da Canoa/RS.
- 21.11.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 21.11.1.** ANEXO I – Termo de Referência;
 - 21.11.2.** ANEXO II – Termo de Contrato;
 - 21.11.3.** ANEXO III – Modelo de Declaração de Efetivo Conhecimento;
 - 21.11.4.** ANEXO IV – Modelo de Proposta Comercial;
 - 21.11.5.** ANEXO V – Planta Baixa;
 - 21.11.6.** ANEXO VI – Atestado de Vistoria.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

Osório/RS, ____ de ____ de 2017.

CLAUDINO ANDRIGHETTO
Ordenador de Despesas
IFRS-Campus Osório
Portaria IFRS nº 335/2016



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO:

1.1 Contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços comercial de Restaurante e Lanchonete no IFRS - Campus Osório, mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público, ofertando, no mínimo, os itens abaixo:

QUADRO 1 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS					
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM (ESPECIFICAÇÃO)	UN. DE VENDA	QTD ¹	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
1	1	Almoço tipo <i>Self Service</i> a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas <i>in natura</i> ; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto-vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; além de 01 (uma) <u>porção gratuita de sobremesa</u> , escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Quilograma	01	R\$ 31,90
	2	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples. De pão francês ou de sanduíche (02 fatias), branco ou integral, com manteiga, presunto e queijo. Sem ovo ou salada. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	01	R\$ 3,75
	3	Sanduíche Natural com Salada. De pão de sanduíche, branco ou integral (02 fatias), com manteiga, presunto, queijo, alface, cenoura ralada e tomate. Peso neto: aprox. 180g.	Unidade	01	R\$ 4,90
	4	Lanches Salgados: Coxinha, Croquete, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis. Fritos ou assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de <i>glúten</i> . Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 5 (cinco) opções por dia. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	01	R\$ 4,65
	5	Suco de Fruta. Natural ou polpa congelada, diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.	Unidade	01	R\$ 3,77
Preço Médio Global:					R\$ 48,97

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

1.2 Além dos itens da Cesta Básica de Produtos, ficará a futura contratada livre para ofertar no Restaurante e Lanchonete quaisquer outros produtos industrializados ou



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

processados pela própria contratada, exceto bebidas alcoólicas ou fumíferos, desde que mantidos os padrões de qualidade e o cumprimento das demais regras previstas no termo de referência.

1.2.1 As eventuais inclusões de itens de lanchonete ou de restaurante não contemplados neste instrumento convocatório somente serão permitidas após solicitação prévia da contratada e autorização expressa da área competente, após verificação dos preços praticados no mercado. Tal solicitação deverá ser encaminhada ao Campus Osório do IFRS, acompanhada de cópias das notas fiscais dos produtos e dos preços estimados para venda.

1.3 **Item 1:** Almoço tipo *self service* a quilo.

a) Os cardápios deverão ser elaborados por responsável técnico, de maneira a evitar rotinas garantindo a diversidade de opções e sempre bem apresentáveis, contendo, no mínimo os seguintes tipos de alimentos/preparações:

QUADRO 2: Composição do Cardápio Básico para Almoço tipo <i>Self Service</i>			
Preparações	Qtd. Pratos	Tipos de Alimentos	Frequência Mínima
Saladas e Frutas	01	Mix de Folhosos: acelga, alface lisa, cressa, americana e roxa, almeirão, agrião, bertalha, chicória, couve mineira, escarola, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha, taioba, rúcula, etc. (até 5% de hidratos de carbono). Uma ou mais espécies, servidas cruas ou cozidas no vapor. Sem tempero com a opção dos molhos e temperos disponíveis à parte em local apropriado.	diariamente
	02	Vegetais do tipo A (até 5% de hidratos de carbono): berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, tomate, pimentão, palmito, couve flor, dentre outros. Crus, cozidos no vapor ou em conserva.	diariamente
	02	Vegetais do tipo B (até 10% de hidratos de carbono): abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, ervilha, fava, moranga, dentre outros. Crus, cozidos no vapor ou em conserva.	diariamente
	01	Mix de Frutas da estação: abacaxi, banana, caqui, carambola, figo, goiaba, kiwi, laranja,	diariamente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

			maçã, mamão, manga, melancia, melão, morango, tangerina, uva, etc. Servidas <i>in natura</i> , frescas, limpas, picadas e prontas para o consumo. Açúcar, mel, cereais ou outros ingredientes podem ser fornecidos à parte.	
Acompanhamentos	Arroz	02	Arroz Branco. Tipo 1, longo e polido/agulha. Cozido simples.	diariamente
			Arroz Integral. Tipo 1, longo e parboilizado. Cozido simples.	diariamente
	Legumino- SOS	01	Feijão preto, vermelho, carioca, fradinho, jalo ou jalo roxo. Cozido preferencialmente sem a inserção de carnes, embutidos e legumes ou vegetais. Proibido o uso de espessante de qualquer tipo.	03 vezes por semana
			Lentilha marrom/egípcia, verde ou vermelha/turca. Cozida preferencialmente sem a inserção de carnes, embutidos e legumes ou vegetais. Proibido o uso de espessante de qualquer tipo.	02 vezes por semana
Guarnições	02	Legumes e verduras: abóbora, abobrinha, batata baroa, batata doce, batata inglesa, berinjela, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, couve-verde, chuchu, cenoura, ervilha fresca, espinafre, inhame, mandioca / aipim, milho verde (na espiga), quiabo, repolho, vagem, dentre outros. Preferencialmente cozidos no vapor, em forma de cremes (purês, polentas, etc.) refogados ou assados.	diariamente	
	01	Massa: espaguete, linguine, tagliatelle, papardelle, fettuccine, fusili, gnocchi/nhoque, rigatoni, penne, farfale, macaroni, cappellini, ravioli, agnolini/capeleti, conchiglione, canelone, tortei, lasanha, entre outras. Simples ou recheadas, devem ser servidas acompanhadas de molho (béchamel, sugo/de tomate, à bolonhesa, à parisiense, à carbonara, ao pesto, alho e óleo, funghi, etc). Queijo ralado deve ser disponibilizado à parte, reduzindo a exposição dos comensais à lactose.	diariamente	
Prato Principal ¹	01	Carne Bovina, sem osso ¹ : alcatra, contrafilé, coxão mole, patinho, lagarto, maminha, alcatra, picanha, entre outras. Preparada, por exemplo, à parmegiana, à milanesa, ao molho (sugo, madeira, de legumes) ou, em bifes, na chapa.	diariamente	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

		Somente será permitido o uso de carne fresca ou resfriada, isenta de nervuras, gorduras ou aparas, e de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade. ¹ Exceto, eventualmente, em pratos típicos que se utilizem de costela, por exemplo.	
	01	Carne de Aves: frango, peru, chester, entre outras. Inteiras ou em cortes (filé de peito, coxas e/ou sobrecoxas). Preparada assado, empanado, ao molho (sugo, madeira, xadrez, de mostarda, etc.), à cubana, recheada, ou, filetada, na chapa. Não recomendado o uso de vísceras ou miúdos, exceto em pratos à parte. Somente será permitido o uso de carne fresca ou resfriada, isenta de nervuras, gorduras ou aparas, e de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.	03 vezes por semana
	01	Carne Suína sem osso: copa-lombo, coxão-duro, filé-mignon, fraldinha, lombo, maminha, alcatra ou picanha. Preparada assada, ao molho, recheada. Somente será permitido o uso de carne fresca ou resfriada, isenta de nervuras, gorduras ou aparas, e de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.	01 vez por semana
	01	Peixes e/ou Frutos do Mar: merluza, tilápia, cavala, robalo, pescada amarela, dourado, bacalhau, camarão, lula, polvo, siri, mexilhões, etc. Em filés, postas ou iscas. Preparados, por exemplo, à milanesa, assados, com molhos (à brasileira, bobó, moqueca, ensopados, ao pesto, etc.) ou grelhados. Somente será permitido o uso de carne de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.	01 vez por semana
	01	Opção Ovo-lacto-vegetariana: ovos de galinha (cozidos, mexidos, <i>pochet</i> ou fritos), proteína ou carne de soja (almôndegas, hambúrguer, ao molho sugo ou de <i>stroganoff</i> , refogada com legumes, etc).	diariamente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

Sobremesa	01	Doce: pudins, cremes, mousses, bolos e tortas, confeitados, doces (goiabada, bananada, frutas em calda, cocada, etc.) e saladas de frutas, gelatinas, arroz de leite, sorvete, entre outros. Servido em porções individuais (tigelas, taças ou pratos) com aproximadamente 70g de sobremesa.	diariamente
	01	Doce dietético: pudins, cremes, mousses, bolos e tortas, confeitados, doces (goiabada, bananada, frutas em calda, cocada, etc.) e saladas de frutas, gelatinas, arroz de leite, sorvete, entre outros. As preparações não devem conter qualquer tipo de açúcar, utilizando apenas adoçantes dietéticos na sua composição. Servido em porções individuais (tigelas, taças ou pratos) com aproximadamente 70g de sobremesa.	diariamente

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

1.5 Somente poderão ser servidas as refeições preparadas exclusivamente na cozinha do restaurante e Lanchonete, de modo que:

- a)** O manuseio dos alimentos e as preparações obedeçam ao Manual de Boas Práticas (MBP) conforme resolução RDC ANVISA nº 216/2004, NR7 do Ministério do Trabalho e Emprego e Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde;
- b)** Seja controlado o valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio, que deverá conter um valor energético em torno de 900Kcal (novecentas calorias) para o almoço, seguindo rigorosamente as orientações nutricionais aqui definidas e atendendo ao valor nutritivo fixado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (PAT) Portaria Interministerial nº 05/1999 para as atividades leves e intensas;
- c)** Priorize-sea alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos industrializados, dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais;
- d)** As preparações oferecidas no Restaurante e Lanchonete atendam também aos comensais com necessidades nutricionais específicas, tais como celíacos (intolerância radical ao glúten), diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose, para tanto, deve-se



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

informar a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do Restaurante e Lanchonete, e para atender a esse público, deve-se ofertar alimentos substitutos adequados a cada necessidade nutricional específica.

e) Os óleos utilizados para fritura sejam sempre de origem vegetal, do tipo virgem ou extra virgem, não podendo ser reutilizados, mantendo-se, dessa forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito;

f) Como princípio geral, na manipulação de alimentos somente deve ser utilizada água potável e na preparação de alimentos que incluam água potável, a contratada deverá utilizar somente água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana, mediante controle de potabilidade, empregando a Portaria GM/MS nº 2.914/2011;

g) Antes de serem utilizados no preparo da refeição ou servidos para a distribuição, os hortifrutigranjeiros sejam submetidos a processo de higienização realizado criteriosamente, lavando-se com água potável um a um, em local apropriado, após permanecerem imersos por 15 minutos em solução clorada (ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde e liberados para este fim) com 100 a 250 ppm de cloro livre;

h) Os produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros), apresentem selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor, e sejam adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;

i) As saladas sejam servidas sem tempero, acondicionadas em cubas de aço ou vidro e dispostas preferencialmente em balcão(ões) térmico(s) refrigerados – tipo módulo para *buffet*, com anti-salivar de vidro transparente –, a fim de prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes, disponibilizando-se à parte, em local apropriado e preferencialmente em sachês com porções individuais, o sal iodado e refinado, o azeite de oliva do tipo virgem ou extravirgem (vetada a mistura com outros tipos de óleos), o vinagre balsâmico e demais temperos/molhos à critério do responsável técnico (nutricionista);

j) As preparações quentes sejam colocadas à disposição dos usuários preferencialmente em balcão(ões) térmico(s) aquecidos – tipo módulo para *buffet*, com anti-salivar de vidro



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

transparente –, a fim de prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes–, dispondo-se os alimentos acondicionados em cubas de aço inoxidável (em número suficiente para cada um dos pratos principais, acompanhamentos e guarnições), em banho-maria, que deverá(ão) manter os alimentos, até o fim da distribuição, na temperatura prevista na legislação; e

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

1.6 **Item 2:** Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples.

b) Somente poderão ser servidos os lanches preparados exclusivamente na cozinha do Restaurante e Lanchonete, podendo, neste caso, ser produzidos diariamente, sob demanda (na hora), ou previamente, em quantidade suficiente para atender ao consumo diário estimado, desde que armazenado em balcão refrigerado, mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).

c) Servido frio ou aquecido na chapa/torradeira ou não, a gosto do cliente.

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

e) Não inclui ovos, salada, legumes ou vegetais.

f) Os frios e outros embutidos devem ser de boa qualidade, cozidos, ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Utilizar queijo do tipo prato ou mussarela, de boa qualidade, preferencialmente embalado à vácuo.

g) Os ingredientes de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros) devem preferencialmente ser adquiridos resfriados (não congelados), e embalados à vácuo, apresentando no rótulo o selo de inspeção sanitária (SIF) e identificação do fornecedor/fabricante, o lote e a data de validade.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

h) Atentar para que sejam consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não é permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc.

i) Deve ser informada a presença de glúten e lactose nas preparações nos lanches, por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do Restaurante e Lanchonete, bem como a correta indicação de composição e valor nutricional dos alimentos.

j) Peso neto unitário: aproximadamente 100g (cem gramas).

1.7 Item 3: Sanduíche Natural com Salada.

a) Somente poderão ser servidos os lanches preparados exclusivamente na cozinha do Restaurante e Lanchonete, podendo, neste caso, ser produzidos diariamente, sob demanda (na hora), ou previamente, desde que adequadamente embalados para consumo, em papel filme de polietileno rotulado com etiqueta adesiva informando a data de fabricação e prazo de validade – máximo de 02 (dois) dias –, e armazenados em balcão refrigerado, mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).

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

c) Os frios e outros embutidos devem ser de boa qualidade, cozidos, ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Utilizar queijo do tipo prato ou mussarela, de boa qualidade, preferencialmente embalado à vácuo.

d) Os ingredientes de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros) devem preferencialmente ser adquiridos resfriados (não congelados), e embalados à vácuo, apresentando no rótulo o selo de inspeção sanitária (SIF) e identificação do fornecedor/fabricante, o lote e a data de validade.

e) Atentar para que sejam consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não é permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado,



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

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

f) Antes de ser utilizados no preparo do lanche, os hortifrutigranjeiros devem ser submetidos a um processo de higienização realizado criteriosamente, lavando-se com água potável um a um, em local apropriado, após permanecerem imersos por 15 minutos em solução clorada (ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde e liberados para este fim) com 100 a 250 ppm de cloro livre.

g) Deve ser informada a presença de glúten e lactose nas preparações nos lanches, por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do Restaurante e Lanchonete, bem como a correta indicação de composição e valor nutricional dos alimentos.

h) Peso neto unitário: aproximadamente 180g (cento e oitenta gramas).

1.8 Item 4: Lanches Salgados.

a) Somente poderão ser servidos os lanches preparados exclusivamente na cozinha do Restaurante e Lanchonete.

b) Os lanches poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.

c) Por Lanches Salgados, da Cesta Básica de Produtos, entende-se: Coxinha; Croquete; Empada; Enroladinho de salsicha; Esfiha; Pão de batata recheado; Pão de queijo; Pastel frito; Pastel assado (massa folhada, integral, sem glúten, de nata/iogurte, etc.); e Rissoles.

d) A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista), desde que, diariamente, sejam ofertados: pelo menos, 05 (cinco) tipos de lanches dentre os acima indicados; no máximo, 02 (duas) opções de lanches fritos, entre salgados e doces; no mínimo 02 (duas) opções de lanche com massa integral, uma com recheio proteico de origem animal e outra recheada à base de proteína de origem ovo-lacto-



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

vegetariana (tais como milho com ricota, queijos, palmito com ou sem queijo, espinafre com ricota, legumes refogados, entre outros propostos por nutricionista); pelo menos 02 (duas) opções de lanche sem glúten, uma elaborada à base de carnes, ou com recheio proteico de origem animal, e outra sem recheio ou com recheio proteico de origem ovo-lacto-vegetariana; e no mínimo 02 (duas) opções de lanche sem lactose, uma elaborada à base de carnes, ou com recheio proteico de origem animal, e outra sem recheio ou com recheio proteico de origem ovo-lacto-vegetariana.

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

f) Os óleos utilizados para fritura deverão ser sempre de origem vegetal, do tipo virgem ou extra virgem, não podendo ser reutilizados, mantendo-se, dessa forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento fritado.

g) Os frios e outros embutidos devem ser de boa qualidade, cozidos, ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura.

h) Utilizar queijo do tipo prato ou mussarela, de boa qualidade, preferencialmente embalado à vácuo.

i) Os ingredientes de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros) devem preferencialmente ser adquiridos resfriados (não congelados), e embalados à vácuo, apresentando no rótulo o selo de inspeção sanitária (SIF) e identificação do fornecedor/fabricante, o lote e a data de validade. Atentar para que sejam consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor.

j) Não é permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc.

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

l) Antes de ser utilizados no preparo do lanche, os hortifrutigranjeiros devem ser submetidos a um processo de higienização realizado criteriosamente, lavando-se com água potável um a um, em local apropriado, após permanecerem imersos por 15 minutos



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

em solução clorada (ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde e liberados para este fim) com 100 a 250 ppm de cloro livre.

m) Deve ser informada a presença de glúten e lactose nas preparações nos lanches, por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do Restaurante e Lanchonete, bem como a correta indicação de composição e valor nutricional dos alimentos.

n) Peso neto unitário: aproximadamente 100g (cem gramas).

1.9 Item 5: Suco de Fruta.

a) Refere-se aos sucos produzidos na cozinha do Restaurante e Lanchonete, bem como aos adquiridos in natura ou pasteurizados, podendo, neste caso, ser produzido diariamente, sob demanda, ou previamente, desde que armazenados acondicionados em recipiente térmico adequado e armazenados sob refrigeração, de tal forma que sejam mantidos em temperatura inferior a 5°C, por no máximo 8h (oito horas).

b) Elaborado com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água potável ou purificada por sistema de filtração por membrana.

c) Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e polpas industrializadas de boa qualidade (registradas).

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

e) No pré-preparo, as frutas deverão ser higienizadas e transportadas em embalagens plásticas devidamente fechadas, bem como, devem estar íntegras, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência.

f) Na mistura observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor.

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

h) A porção individual conterá aproximadamente 200ml (duzentos mililitros).



IFRS – Campus Osório	
Fl. n°	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

2 Dos Preços Praticados Por Item

- 2.1 Deverão ser praticados no Restaurante e Lanchonete, para os itens da Cesta Básica de Produtos (grupo 1), exclusivamente os preços informados pelo licitante no momento da proposta comercial – os quais não poderão ultrapassar os respectivos valores médios aferidos em pesquisa de mercado (documentada em anexo), vide Quadro 1 deste Termo de Referência.
- 2.2 Esses valores, portanto, serão fixos e irrevogáveis para os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato e somente será admitida a sua alteração mediante reajuste contratual, observado o interregno mínimo de 01 (um) ano da proposta, visando ao reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.
- 2.3 Para o cálculo dos reajustes de preços será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo bebidas e alimentação, ou outro que venha a substituí-lo, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e, como índice final, aquele vigente no mês de reajuste.

3 Da Justificativa para a Formação de Grupo

- 3.1 Sendo inviável tecnicamente a divisão do objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor, a licitação será formada por 01 (um) grupo contendo os 05 (cinco) itens da Cesta Básica de Produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela contratada, conforme Quadro 01 deste Termo de Referência (Anexo I), devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõe, no máximo, aos respectivos preços médios unitários indicados.

4 Justificativa da aquisição

Ao propor a cessão, a título precário e oneroso, de espaço público do IFRS-Campus Osório para que nele sejam explorados os serviços de Restaurante e Lanchonete, a Administração tem como objetivo não a obtenção de receita com a outorga de imóvel, mas o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários e prestadores de serviços do Campus, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

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

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

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

5 Transcrição da Ação do “Plano de Ação Anual” a que aquisição/contratação está alinhada

- 5.1 Manter contratos de serviços terceirizados vigentes e viabilizar licitações para a contratação de outros serviços terceirizados necessários para atender as demandas do campus Osório, conforme disponibilidade orçamentária e financeira.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

6 Justificativa do dimensionamento do objeto

Os serviços contratados visam atender prioritariamente ao público interno do IFRS-Campus Osório, constituído atualmente por 111 servidores e 800 alunos, além de prestadores de serviços terceirizados, os quais frequentam o campus, aleatoriamente, em seus 03 (três) turnos de funcionamento.

Ademais, independentemente de estar atendendo à necessidade do ente público, respeitadas a especificações deste Termo de Referência quanto às características e o nível de serviço a ser prestado, não se obsta à contratada o atendimento ao público externo, visitante do Campus, o que pode favorecer a administração a obter, na licitação, menores preços para os produtos que compõe a cesta básica de serviços (Grupo 1), dado o provável aumento no volume de vendas.

7 Período ou data em que será utilizado o objeto

O serviço objeto desta cessão deverá ser realizado conforme definido abaixo, visando atender a maior parte do período em que o Campus Osório estiver aberto para a realização de suas atividades:

- a)** O Restaurante e Lanchonete deverá funcionar de segunda-feira a sexta-feira, das 07h30min às 22h00min;
- b)** A CESSIONÁRIA poderá executar os serviços aos sábados e domingos ou em outros horários, de acordo com a conveniência e a critério da CEDENTE, mediante autorização formal;
- c)** Eventualmente, haverá atendimento aos sábados, domingos e/ou feriados quando houver realização de eventos e no horário da ocorrência destes; e
- d)** O atendimento no período de férias deverá ser realizado em horário a combinar entre CESSIONÁRIA e ADMINISTRAÇÃO DO IFRS – CAMPUS OSÓRIO, de segunda à sexta-feira.

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

8 Local de utilização do serviço

8.1 Os serviços serão prestados, conforme contrato de cessão de uso a título precário e oneroso, exclusivamente utilizando-se o espaço definido conforme ANEXO V – Planta baixa do local, situado no Bloco de Convivência do IFRS – Campus Osório (localizado na Rua: Santos Dumont, 2127 | Albatroz | Osório – RS | CEP: 95520-000), medindo 58,36 m² (cinquenta e oito metros e trinta e seis centímetros quadrados).

9 Da Vistoria Prévia ao Local

9.1 As empresas interessadas poderão realizar vistoria na área a ser cedida, de forma a obterem pleno conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação, bem como de todas as informações necessárias à formulação da sua proposta de preços.

9.2 Qualquer vistoria deverá ser previamente agendada por meio do telefone (51) 3601-3516, ramal 3517, de segunda a sexta-feira, das 8 h às 18 h, ou através do e-mail: licitacao@osorio.ifrs.edu.br.

9.3 A não realização de vistoria prévia não admitirá à licitante qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do objeto ou obrigação decorrente da licitação.

9.4 Caso não realizada a visita, o atestado de vistoria deverá ser substituído por declaração formal, de acordo com o Anexo III, assinada pelo responsável técnico da licitante, sob as penas da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por fatos decorrentes disso na execução contratual e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros.

10 Práticas e/ou critérios de sustentabilidade ambiental adotados:

10.1 Conforme o Art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010, a contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

a) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- b)** adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- c)** utilizar-se apenas de equipamentos eletrodomésticos certificados quanto à adequação do nível de ruído gerado em seu funcionamento com o Selo Ruído, instituído pela Resolução CONAMA nº 20/1994;
- d)** fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- e)** realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- f)** realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- g)** respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
- h)** prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 416/2009.

10.2 A contratada deverá cumprir as disposições normativas do Decreto nº 5.940/2006, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, conforme Parecer Plenário nº 01/2016/CNU-DECOR-CGU/AGU, e observar também a legislação e/ou normas técnicas do Estado do Rio Grande do Sul e do município de Osório/RS, tais como:

- a)** Resolução CONSEMA/RS nº 333/2016, que dispõe sobre o descarte e destinação final de lâmpadas inservíveis contendo mercúrio, no Estado do Rio Grande do Sul. À contratada recomenda-se, ainda, na compra de suprimentos e nos seus processos de manipulação e fabricação de alimentos, o uso preferencial de matérias-primas orgânicas, reutilizáveis, recicláveis ou não poluentes.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

11 Condições de aceitabilidade do objeto:

11.1 Além de atender irrestritamente às características da Cesta Básica de Produtos, o serviço deverá ser fornecido observando-se a legislação pertinente ao ramo de atuação da fornecedora e as obrigações estabelecidas em razão do contrato, conforme subtítulo a seguir “12 Obrigações da Contratada, Prazo e Condições de Entrega”.

11.1.1 A Administração se reserva o direito de realizar análises e diligências para a verificação dos níveis de qualidade e garantia solicitados, por meio da Fiscalização Contratual, que poderão ocorrer mensalmente, analisando-se o atendimento aos 20 (vinte) requisitos listados no quadro a seguir, atribuindo nota 0 (zero) àqueles não atendidos, 5 (cinco) àqueles atendidos parcialmente, ou 10 (dez) àqueles atendidos adequadamente:

QUADRO 3 - REQUISITO / ASPECTO QUALITATIVO AVALIADOS
I -As instalações físicas (piso, parede e teto) permanecem íntegras, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, etc.?
II – As portas, janelas e dutos de exaustão da área de preparação de alimentos são mantidas fechadas e, quando abertas, providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas? As telas estão limpas?
III - A área de atendimento aos clientes apresenta-se limpa e organizada?
IV - O descarte de resíduos está sendo feito corretamente? As lixeiras estão tampadas, limpas e isoladas da área de preparação e armazenamento dos alimentos?
V - A água utilizada para a produção de alimentos, de gelo e de sucos ou qualquer outra bebida que inclua água potável, é mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana?
VI - Os funcionários que manipulam alimentos apresentam-se sem lesões ou sintomas de enfermidades, bem como asseados (sem barba, esmalte nas unhas ou maquiagem) e uniformizados (incluindo touca)?
VII - Todos os produtos de origem animal apresentam o selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor?
VIII - Todos os produtos utilizados e comercializados possuem identificação de sua origem e prazo de validade?
IX - Os alimentos e produtos de limpeza estão estocados adequados e separadamente?
X - Os alimentos preparados para consumo estão expostos/armazenados dispostos em condições higiênico-sanitárias adequadas? <input type="checkbox"/> Em balcão térmico isolado OU banho-maria em <i>buffet c/</i> anti-salivar <input type="checkbox"/> Embalado e com informação de designação, data de preparo e de validade. <input type="checkbox"/> Conservação a quente: à temp. superior a 60°C, por no máx. 6 (seis) horas. <input type="checkbox"/> Sob refrigeração: à temp.inferior a 4°C, por no máx. 5 (cinco) dias.



IFRS – Campus Osório	
Fl. n°	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

XI - A temperatura dos expositores (balcões e <i>buffet</i>) está sendo regularmente monitorada através de termômetros apropriados e, se possível, expostos em locais visíveis?
XII - Os óleos utilizados para fritura são de origem vegetal, do tipo virgem ou extra virgem? Está sendo utilizado a temperaturas não superiores a 180°C? Não apresentam alteração das características físicoquímicas ou sensoriais (aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça)?
XIII - O Azeite de Oliva oferecido aos comensais é do tipo virgem ou extra virgem, e não-composto por outro tipo de óleo vegetal?
XIV - Está informada a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações (refeição) e lanches, por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do Restaurante e Lanchonete, bem como a correta indicação de composição e valor nutricional dos alimentos?
XV - Estão sendo mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da LRU?
XVI - Está sendo mantida a oferta diária de produtos da cesta básica: até o (01 prato protéico no almoço + 01 sobremesa sem açúcar + 06 opções de lanches salgados, sendo 01 sem glúten) adequados ao atendimento de cada necessidade nutricional específica (dietéticos, sem glúten e sem lactose), bem como ovo-lacto-vegetarianos?
XVII - Estão disponíveis gratuitamente aos clientes álcool gel, guardanapos, palitos de dentes (embalados individualmente) e os sachês de açúcar, adoçante, sal, maionese, <i>catchup</i> e mostarda, bem como azeite, vinagre e demais condimentos para as saladas?
XVIII - Os quadros de valores praticados estão visíveis aos consumidores?
IXX - Todos os produtos, que não incluídos no quadro, possuem preço visível?
XX - São disponibilizados adequadamente os meios eletrônicos de pagamento (cartão de débito e cartão de crédito), o troco em espécie (quando necessário) e o cupom fiscal?

11.1.2 Ainda, para fins de avaliação e análise da aceitabilidade do serviço prestado, o IFRS - Campus Osório se propõe a analisar oito dimensões identificadas como particularmente relevantes para o segmento dos Restaurantes e Lanchonetes:

- 1) Segurança, que se refere ao armazenamento e manuseio dos produtos alimentícios;
- 2) Confiabilidade, que se traduz na habilidade para executar um serviço prestado e na capacidade para realizar o serviço prometido sem erros;
- 3) Empatia, que se refere à atenção individualizada aos clientes que utilizam o serviço, incluindo o esforço em atender as necessidades específicas desses;
- 4) Aspectos Tangíveis, isto é, a aparência das instalações físicas, equipamentos, forma de vestir dos funcionários, ferramentas e instrumentos de comunicação e facilidade no acesso às instalações;



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

5) Receptividade, ou seja, a disposição para ajudar os clientes, caracterizada por atenção personalizada, rapidez no atendimento, eficácia em resolver os problemas e a delicadeza dos colaboradores;

6) Apresentação, que é associada em como a comida está sendo preparada e apresentada aos consumidores;

7) *Servicescapes*, que se refere à influência do ambiente na qualidade dos serviços, dadas as suas condições de temperatura, iluminação, ruído, cheiro, estética (design e decoração), *layout*, conforto de assento, número e aparência dos funcionários (*service staff*), etc.; e

8) Ações Ambientais (gestão ambiental).

11.1.2.1 Será disponibilizado à Comunidade do Campus um formulário de pesquisa do tipo estruturado, no qual constarão questionamentos acerca de aspectos estritamente relacionados à identificação do perfil do respondente e à avaliação do serviço sob as 08 (oito) dimensões supracitadas, conforme quadro a seguir:

QUADRO 4 – ASPECTOS AVALIADOS EM PESQUISA COM CONSUMIDORES
DIMENSÃO 1 – SEGURANÇA
D1.1 – Conhecimento dos funcionários quanto ao serviço e produtos do Restaurante e Lanchonete.
D1.2 – Higiene no manuseio dos produtos alimentícios.
D1.3 – Condições higiênico-sanitárias de armazenamento/exposição dos produtos.
DIMENSÃO 2 – CONFIABILIDADE
D2.1 – Horário de atendimento/funcionamento do Restaurante e Lanchonete.
D2.2 – Informações disponíveis no cardápio sobre os produtos.
D2.3 – Divulgação dos preços dos produtos. (sem precisar perguntar)
D2.4 – Registro, a entrega e a cobrança dos pedidos. (realizados corretamente)
D2.5 – Prestação do serviço correto, desde a primeira vez.
D2.6 – Tempo de espera
DIMENSÃO 3 – EMPATIA
D3.1 – Atendimento das necessidades de clientes com restrições alimentares.
D3.2 – Atendimento das necessidades específicas/individuais dos clientes.
D3.3 – Receptividade às sugestões de alterações nos produtos ou serviços.
DIMENSÃO 4 – ASPECTOS TANGÍVEIS
D4.1 – Limpeza da LRU (piso, mesas, balcões refrigerados, expositores...)



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

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

11.1.2.2 Para resposta, será utilizada uma escala não comparativa contínua, onde cada aspecto é avaliado independentemente (MALHOTRA, 2006, p. 250, através de uma reta cujos valores possíveis variam de 0 (zero) a 05 (cinco),



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

sendo a nota mínima atribuída quando se está muito insatisfeito e a nota máxima, quando se está muito satisfeito. Ainda, será adicionada uma categoria de resposta denominada “NA” (não avaliado), dando ao respondente a opção de não avaliar algum aspecto que julgue-se inapto a fazê-lo, permitindo, com isso, análises mais precisas.

11.1.2.3 A coleta de dados será realizada diariamente, de forma espontânea, no saguão do Bloco de Convivência do campus, disponibilizando-se urna própria a ser aberta trimestralmente pelos fiscais do contrato para a análise dos dados obtidos, em que serão utilizadas técnicas estatísticas a fim de identificar as dimensões do serviço que precisam ser priorizados num programa de melhoria da qualidade segundo a percepção dos clientes. Um relatório com o resultado da pesquisa será elaborado para apresentação à contratada, apresentando-lhe sugestões de melhoria, se necessário.

12 Obrigações da contratada, prazo e condições de entrega:

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

- a Lei nº 10.520/2002, que institui a no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns;
- o Decreto nº 5.450/2005, que regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns;
- subsidiariamente, a Lei nº 8.666/1993, que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública;
- a Lei nº 8.245/1991, que dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;
- a Lei Complementar nº 14.376/2013, que estabelece normas sobre Segurança, Prevenção e Proteção contra Incêndios nas edificações e áreas de risco de incêndio no Estado do Rio Grande do Sul;



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, o Código de Defesa do Consumidor;
- a Resolução 42 de 10/06/2008 e Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, compreendendo as normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano;
- a Portaria MS/GM nº 1428/1993, que aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";
- a Portaria nº 326/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, que aprova Regulamento Técnico de Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- a Resolução RDC ANVISA nº 275/2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- a Resolução RDC ANVISA nº 218/2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- a Portaria Interministerial nº 1.010/2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;
- a Portaria SES-RS nº 78/2009, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova Normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências;
- a Portaria SES-RS nº 325/2010, aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição de alimentos preparados em serviços de alimentação;



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

▪ o Decreto nº 8.553/2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;
▪ a Portaria Normativa nº 07/2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, que Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho; e

▪ no que couber, as normas do INMETRO relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos.

12.2 A contratada deverá previamente ao início de suas atividades (com exceção do item d) sob pena de rescisão contratual:

a) apresentar Certidão de Registro e Quitação (CRQ) junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) com jurisdição no local das atividades;

b) credenciar oficialmente junto ao Gestor de Contratos do Campus um preposto com experiência e poderes de supervisão, podendo ser um dos funcionários que já faz parte da equipe;

c) fornecer à Administração comprovante de que detém vínculo empregatício ou de prestação de serviços com nutricionista Responsável Técnico (RT), devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), o qual deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004/ANVISA e o Manual ABERC/2015, responsabilizando-se pela instrução e supervisão do processo produtivo, desde o recebimento de gêneros e estocagem, pré-preparo até a distribuição dos alimentos, incluindo os serviços de Restaurante e Lanchonete;

d) entregar ao gestor de contratos do Campus, para autuação ao processo administrativo, cópia impressa de seu “Manual de Boas Práticas” e de seu “Procedimento Operacional Padrão”, elaborados na forma orientada pela RDC ANVISA nº 216/2004, no prazo de até 90 dias do início de suas atividades; e

e) informar à fiscalização contratual, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, constando suas respectivas potências e consumo de energia, bem como, previamente, a substituição de algum equipamento por outro de potência diferente do que já estava em uso.

12.3 Caberá à contratada, ainda:



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- 1) utilizar o espaço cedido unicamente para a execução dos serviços contratados, de Restaurante e Lanchonete;
- 2) conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 3) indenizar o IFRS - Campus Osório por quaisquer danos causados as suas instalações, móveis e equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados, colaboradores ou fornecedores.
- 4) dispensar tratamento cordial e eficiente aos usuários do Restaurante e Lanchonete;
- 5) manter Diário de Ocorrências onde serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento da Administração, por meio dos fiscais do Contrato;
- 6) propiciar aos fiscais do contrato e/ou nutricionista do IFRS, livre acesso aos locais, onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização; e
- 7) facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas e/ou do Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego, cientificando a Administração por escrito, através dos fiscais do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador.

13 Quanto à operação do Restaurante e Lanchonete:

- 13.1 Fica sob responsabilidade da contratada observar rigorosamente o horário de funcionamento do Restaurante e Lanchonete durante a vigência do contrato, bem como os dias de funcionamento do Campus.
- 13.2 Todos os produtos oferecidos no Restaurante e Lanchonete deverão ser preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários para a boa prática dos serviços de alimentação. Da mesma forma, os alimentos preparados por fábrica alimentícia deverão respeitar rigorosamente os prazos de validade, devendo, ainda, ser certificados e registrados na ANVISA.
- 13.3 Poderá, em razão da não adequação às normas técnicas, ser suspenso o fornecimento de qualquer item oferecido no restaurante e na lanchonete, desde que comprovadamente atestada à irregularidade pelos fiscais do contrato.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

13.4 A contratada deverá fornecer as refeições e as sobremesas, de acordo com os cardápios e Fichas Técnicas de Preparação (FTP) previamente aprovados pelo fiscal técnico do contrato/Nutricionista do IFRS, ou na sua ausência por pessoa indicada pela contratante.

13.5 Os cardápios deverão ser semestrais, com avaliações trimestrais, sendo entregues, impreterivelmente, para análise e aprovação até o dia 15 (quinze) do mês anterior ao da execução e, após aprovados, poderão ser alterados apenas:

a) por iniciativa da Administração, levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida; ou

b) por iniciativa da contratada, justificadamente e mediante solicitação por escrito.

c) Assim, a critério do fiscal técnico do contrato/Nutricionista do IFRS, será admitida a substituição de algum alimento em falta, por outro, do mesmo grupo alimentar, desde que esse possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

13.6 O cardápio impresso deverá estar sempre disponível à contratante e aos consumidores, indicando a composição e valor nutricional dos alimentos e preparações. Da mesma forma, o quadro de preços deve estar afixada em local visível, respeitando-se, para os itens da Cesta Básica de Produtos (Grupo 1), a proposta de preços licitada.

13.7 Produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos (Grupo 1), tais como itens de bomboniere (balas, chicletes, chocolates, sorvetes, etc.), de confeitaria (croissants simples ou recheados, tortas e bolos recheados, sonho, etc), de fast food (cachorro-quente, mini pizza, hambúrgueres, porção de batata frita, pratos feitos, etc.) e refrigerantes, poderão ser oferecido pela contratada aos preços de mercado, desde que expressamente autorizados pela área competente da contratante e anunciados ao público consumidor, tendo sido previamente aprovadas as Fichas Técnicas de Preparação (FTP) para todos os produtos de fabricação própria.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

13.8 No entanto, em observância à Portaria Interministerial nº 1.010/2006, bem como à Portaria Normativa nº 07/2016, no Restaurante e Lanchonete deve ser reduzida a oferta de alimentos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal, dentre outros) e se evitar a oferta de alimentos ultraprocessados (comidas instantâneas desidratadas ou congeladas, misturas prontas, molhos prontos e temperos industrializados, guloseimas, pães doces, biscoitos recheados, salgadinhos) e de bebidas açucaradas (como refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, dentre outros).

13.9 Ainda em observância às normativas supracitadas, deverá à contratada prezar pela oferta variada e predominante de alimentos *in natura* e minimamente processados em suas preparações culinárias, contemplando todos os grupos alimentares (cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados), bem como, no preparo de quaisquer alimentos/produtos:

- I) utilizar preferencialmente alimentos frescos, em especial aqueles oriundos da agricultura familiar;
- II) dar preferência aos alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra; e
- III) utilizar de pequenas quantidades de óleos, gorduras, açúcar e sal, sendo proibida a disponibilização de saleiros nas mesas.

13.10 Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários a sua comercialização, a identificação de lote, prazo de validade e preço, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características mesmo que estejam dentro do prazo de validade.

13.11 As bebidas serão cobradas à parte e deverão ter, também, seu preço disponível em quadro afixado em local visível, não sendo permitida, em nenhuma hipótese, o fornecimento e comercialização de bebidas alcoólicas, tampouco de cigarros ou qualquer outro produto fumífero, nas dependências do IFRS-Campus Osório.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- 13.12 É vedada a inclusão de valores extras nos preços das tabelas pré-fixadas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo marmitex, tampouco alteração nos preços preestabelecidos em licitação senão por meio de aditivo contratual.
- 13.13 Deverão ser oferecidos gratuitamente aos clientes, quando da aquisição de lanches ou refeições, álcool gel, guardanapos, palitos de dentes (embalados individualmente) e, em sachês individuais: açúcar, adoçante, sal, maionese, catchup e mostarda.
- 13.14 No restaurante *self service*, as refeições serão pesadas em balanças eletrônicas de propriedade da contratada, descontando-se a tara previamente ajustada na balança, e em caso de inoperância da balança (em decorrência de faltas de energia elétrica, falha eletrônica ou outros) o valor cobrado deverá ser o equivalente a 350g (trezentos e cinquenta gramas) por refeição/prato.
- 13.15 O valor da refeição, bem como dos lanches e bebidas, será pago pelos clientes diretamente à contratada, não tendo a Administração qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento, obrigando-se a contratada a fornecer-lhes notas fiscais ou documento equivalente. Havendo necessidade de fornecimento de troco, esse deverá ser dado em espécie e, nos casos de falta de moedas ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível fazê-lo.
- 13.16 O fornecedor deverá aceitar também os meios eletrônicos de pagamento (cartão de débito e cartão de crédito) independentemente do valor consumido.
- 13.17 Não será permitido o reaproveitamento de preparações quentes ou refrigeradas de uma refeição para outra, devendo-se obrigatoriamente descartar os restos (alimentos que foram preparados e servidos para os usuários ou os que ultrapassaram os limites seguros “tempo x temperatura”, mesmo não tendo sido servidos), impedindo sua reutilização.
- 13.18 Para reutilização de ‘sobras limpas’, a empresa devesse apresentar aos fiscais do contrato, para aprovação, os procedimentos operacionais padrões



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

(POPs) a serem adotados segundo a legislação e seguí-los minuciosamente, devendo ser registrado em fichas próprias todo o processo aderido.

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

13.20 Quanto à estocagem de seus materiais e insumos, os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando-se as devidas categorias:

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

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

14 Quanto à infraestrutura mínima a ser oferecida:

14.1 A contratada deverá fornecer todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários, de forma que, tipo e quantidade disponíveis, sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, incluindo mesas e cadeiras (livre de propaganda) aos quais poderão ser alocados no saguão do Bloco de Convivência do IFRS – Campus Osório, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.



IFRS – Campus Osório	
Fl. n°	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- 14.2 Devem ser realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.
- 14.3 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser de materiais que não lhes transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica, devendo ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- 14.4 A contratada deverá fornecer, em quantidade suficiente e satisfatória, os utensílios (talheres, pratos, xícaras e copos) e materiais de consumo indispensáveis para a execução dos seus serviços.
- 14.4.1** Neste contexto, vale ressaltar que os pratos disponibilizados para que os comensais sirvam-se da refeição na modalidade *self service* deverão ser padronizados, sendo o seu peso previamente registrado como “tara” na balança utilizada pelo restaurante, de modo que o peso do utensílio não incida no peso final registrado para cobrança da refeição.

15 Quanto à contratação de pessoal:

- 15.1 A fixação do quantitativo dos profissionais, com experiência para assumir a função designada, ficará a cargo da contratada, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à contratante, por meio dos Fiscais do Contrato, a relação nominal dos contratados, desde que mantenha diariamente presentes no estabelecimento, preposto e empregados capacitados para a produção dos alimentos (doceiros, salgadeiros, chapeiros, saladeiros, cozinheiros, garçons, açougueiro, auxiliar de cozinha), a organização e higienização do espaço (serviços gerais, repositor e estoquista), e os serviços de caixa e atendimento no balcão e na balança, em número necessário ao bom andamento dos serviços, aumentando a quantidade de funcionários sempre que houver necessidade.
- 15.2 Todas as responsabilidades empregatícias dos funcionários para atuação nos serviços de restaurante e lanchonete serão de inteira responsabilidade da Contratada, que deverá:



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- a) Fornecer crachá de identificação de funcionário, sendo obrigatório o uso de uniforme completo e padronizado que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados, e apresentação em total condição de higiene pessoal;
- b) Cumprir todas as normas trabalhistas cabendo assim a anotação da CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista;
- c) Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional;
- d) Providenciar para que todos os seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos semestrais, apresentando comprovação desse controle de saúde aos fiscais do contrato;
- e) Providenciar para que todos os manipuladores de alimentos sejam supervisionados e, periodicamente submetidos à cursos de capacitação sobre Boas Práticas, Higiene Pessoal, Manipulação Higiênica dos Alimentos, Contaminantes Alimentares e Doenças Transmitidas por Alimentos, apresentando comprovação documental dessa capacitação à fiscalização do contrato;
- f) Recolher todas as obrigações patronais inerentes às relações de trabalho de seus empregados, e apresentar mensalmente documentos comprobatórios aos fiscais do contrato para ciência;
- g) Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- h) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados, quando em serviço, em obediência ao assegurado pelas leis trabalhistas e previdenciárias, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;
- i) Zelar para que os empregados cumpram as regras de higiene e boas maneiras, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da Administração, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços; e



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

j) Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do prédio no qual estão sendo prestados os serviços.

Observação: O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

16 Quanto à cessão de uso a título oneroso e precário:

Firmado o entendimento de que o objetivo do IFRS – Campus Osório não é aferir rendimentos com a cessão do espaço público em questão, mas, por meio dessa viabilizar a prestação dos serviços de apoio aqui descritos (de Restaurante e Lanchonete), a locação de seu espaço de funcionamento, cujo valor médio estimado para a locação da área é de R\$ 713,01 (setecentos e treze reais e um centavo), conforme pesquisa de mercado, documentada em anexo ao processo administrativo.

Considerando o recesso escolar/férias nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro, no qual é reduzido aproximadamente em 50% (cinquenta por cento) o número de alunos e servidores, e respeitando os princípios da Eficiência, Razoabilidade e Discricionariedade, será cobrado 50% (cinquenta por cento) do valor médio estimado para os meses supramencionados, conforme demonstrado na tabela abaixo:

QUADRO 5 – VALORES DA CESSÃO DE USO		
Meses	Valor em R\$	Percentual
Janeiro	R\$ 356,50	50 %
Fevereiro	R\$ 356,50	50 %
Março	R\$ 713,01	100 %
Abril	R\$ 713,01	100 %
Maio	R\$ 713,01	100 %
Junho	R\$ 713,01	100 %
Julho	R\$ 356,50	50 %
Agosto	R\$ 713,01	100 %
Setembro	R\$ 713,01	100 %



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

Outubro	R\$ 713,01	100 %
Novembro	R\$ 713,01	100 %
Dezembro	R\$ 356,50	50 %

O valor de utilização da área (aluguel) será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato e, caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para Administração, será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo Habitação, ou outro que venha a substituí-lo, para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

O ressarcimento das despesas mensais pela cessão de uso do espaço se dará a partir da assinatura do contrato, devendo ser efetuado independentemente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), obtida junto da Coordenadoria de Orçamento e Finanças deste órgão, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo à contratada, sempre que solicitado pela fiscalização, apresentar cópia do comprovante de quitação.

Igualmente, deverá a contratada ressarcir mensalmente, em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação feita pelos fiscais do contrato, o valor correspondente ao seu consumo mensal de energia elétrica e água encanada, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

O valor desse ressarcimento será aferido pela Administração, que emitirá, através da sua Coordenadoria de Orçamento e Finanças, uma Guia de Recolhimento da União (GRU) correspondente ao valor proporcional calculado em razão do consumo total do Campus no mês de referência – conforme indicado nas faturas apresentadas pelas concessionárias Companhia Estadual de Energia Elétrica - Rio Grande do Sul (CEEE) e Companhia Riograndense de Saneamento (Corsan) – e do consumo da área cedida, aferido pelos fiscais de contrato em leitura mensal dos medidores individuais (contador e hidrômetro) da contratada.

O ressarcimento fora dos prazos acarretará ao estabelecimento o recolhimento de multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC, bem como os eventuais valores não pagos pela contratada serão inscritos em dívida ativa do IFRS, para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97, e/ou cobrados judicialmente.

Não tendo sido possível a desvinculação prévia da instalação de água e esgoto, observado o disposto no Acórdão nº 187/2008-TCU-Plenário a respeito do reembolso das despesas em Cessões de Uso, antes do início das operações, a contratada deverá providenciar, as suas expensas, a instalação de hidrômetro que possibilite a aferição individual desse consumo na área cedida, contando, para tanto, com o suporte e supervisão, da Diretoria de Projetos e Obras do IFRS.

17 Quanto à manutenção da área cedida:

17.1 A contratada deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações elétrica, hidráulica, de gás de cozinha (GLP) e predial (tais como pisos, paredes, forrações, tomadas, lâmpadas, calhas, aberturas, vidros, etc.), bem como pelos reparos e substituições de equipamentos essenciais à prestação dos serviços do Restaurante e Lanchonete, obrigando-se a colocá-los em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 5 (cinco) dias, contado da detecção do defeito.

17.1.1 No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, implicando em prejuízo ou interrupção de seus serviços, tal fato deverá ser comunicado à fiscalização; decorrido esse prazo sem que haja a comunicação das razões de seu descumprimento à fiscalização do contrato, fica a Administração autorizada a prover os serviços necessários e a cobrar da contratada os respectivos custos.

17.2 As intervenções necessárias à manutenção da área cedida, bem como as benfeitorias propostas pela contratada, somente poderão ser realizadas as suas expensas e mediante prévia autorização da Administração, sem que assista à contratada o direito de indenização sob qualquer título.

17.3 Os serviços de manutenção compreendem, ainda, a organização, higienização e limpeza geral da área física do restaurante/lanchonete, bem como dos equipamentos e utensílios da contratada, que deverá:

a) realizá-la com frequência suficiente para garantir a manutenção das condições de asseio e evitar o risco de contaminação dos produtos oferecidos;



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

b) utilizar detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, móveis e utensílios do restaurante e da lanchonete;

c) conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados com acionamento por pedal, devendo os funcionários lavar as mãos sempre que destamparem as lixeiras ou removerem seu conteúdo;

d) manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em monoblocos de plásticos brancos novos, não sendo permitida a utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira;

e) a cada 6 (seis) meses, ou sempre que necessário, proceder a limpeza da caixa de gordura;

f) retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente, pois, devido às peculiaridades inerentes aos serviços de alimentação, esse é sabidamente vulnerável ao aparecimento de insetos e roedores.

17.4 Para tanto, deve ser apresentado aos fiscais do contrato um cronograma anual do Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, em conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004, com as datas programadas, o tipo de serviço a ser realizado e a empresa que executará o serviço, levando-se em consideração que tais serviços deverão ocorrer em dias e horários incompatíveis com as atividades do Campus, para que não venham a interromper os serviços do objeto contratual, e ser comprovados através de laudos técnicos.

18 Obrigações da contratante, prazo e condições de pagamento:

18.1 Como condição mínima para execução do objeto licitado, a Administração se responsabiliza por fornecer, mediante contrato de cessão de uso, a título precário e oneroso, o espaço físico contando com:

a) instalação (tubulação) de gás de cozinha (GLP), exclusiva;

b) instalação de energia elétrica, vinculada à rede geral do campus, com medidor (contador) individual de consumo pré-instalado; e

c) instalação de água e esgoto, vinculada à rede geral do campus.



IFRS – Campus Osório	
Fl. n°	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

Ademais, deverá a Administração:

I. Facultar à contratada ou seus prepostos, o livre acesso à área, objeto do presente Termo, nos períodos de funcionamento, assim como, quando necessário e com antecedência acordada, nos períodos fora do horário de funcionamento;

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

III. Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo e obedecendo as normas internas do IFRS - Campus Osório; e

IV. Exercer, por meio de servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei n.º 8.666/93, o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento dos serviços sob contrato de Cessão de Uso, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades que ameacem ou possam ameaçar a boa atividade desta Administração.

19 Do gerenciamento do Contrato Administrativo:

19.1 O contrato de Cessão de Uso, a título precário e oneroso, de área pública, por meio do qual a administração visa prover o objeto desta licitação a seus administrados, será motivo de acompanhamento, controle e avaliação por servidor/comissão designado(a), na forma prevista na Lei n.º 8.666/93. Fiscalização essa exercida no interesse da Administração, que não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer erro ou omissão no fornecimento dos materiais ou prestação dos serviços, bem como, na ocorrência de irregularidades, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

19.2 São, entre outras, atribuições da Fiscalização Contratual:

- Acompanhar, permanente e ininterruptamente, a execução de todos os serviços técnicos profissionais especializados, supervisionando e fiscalizando os trabalhos da contratada de forma a assegurar o cumprimento do contrato; e



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

▪ Dirimir as dúvidas da contratada, que porventura surjam durante a execução dos serviços, com relação a qualquer aspecto ligado ao objeto do contrato, bem como exigir-lhe o fornecimento de todas as informações pertinentes ao tema e que julgar necessário conhecer ou analisar.

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

19.4 Responsável Técnico (para suporte à fiscalização técnica contratual):

Nome: Adriana da Silva Machado Cargo: Nutricionista (CRN2 5041)

E-mail: adriana.machado@ifrs.edu.br SIAPE: 1552261

19.5 Fiscal Técnico:

Nome: Uady Rocha Sessim SIAPE: 2036481

E-mail: Uady.sessim@osorio.ifrs.edu.br

19.6 Fiscal Administrativo:

Nome: Hylariane Rosa Ribeiro SIAPE: 2053999
Artmann

E-mail: Hylariane.artmann@osorio.ifrs.edu.br

19.7 Das Sanções Administrativas Previstas:

19.7.1 No decorrer da execução dos serviços objeto da cessão de uso, não tendo a contratada, na avaliação da qualidade dos serviços (Quadro 3), atendido satisfatoriamente – com nota 10 (dez) – a pelo menos 50% (cinquenta por cento) dos requisitos analisados, a Administração recomendará formalmente a melhoria



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

dos aspectos deficitários – não atendidos ou atendidos parcialmente –, dando-lhe prazo de 15 (quinze) dias para sua adequação e reavaliação. Decorrido esse prazo, a avaliação de mais de 10 (dez) requisitos como “insatisfatórios” – com nota 5 (cinco) – ou constatação de qualquer requisito como “não atendido” – avaliado com nota 0 (zero) – será considerada infração por parte da contratada, passível de penalização.

19.7.2 Apurada essa ou outras infrações que representem prejuízo ao objeto da contratação ou inexecução parcial das obrigações estabelecidas nesse Termo de Referência, a Administração tomará como base para a aplicação de multa, conforme respectivas penalizações, o seu grau de relevância, vide quadro a seguir:

QUADRO 6 – INFRAÇÕES, PENALIZAÇÕES E GRAUS DE RELEVÂNCIA	
INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIZAÇÕES	GRAU
I - Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais; penalização com multa, por dia de suspensão.	5
II - Cobrar preços maiores do que os fixados na licitação ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	3
III - Utilizar a área cedida para fins diversos do objeto do Contrato de Cessão; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	4
IV - Servir bebida alcoólica ou fumíferos de qualquer espécie, no IFRS - Campus Osório; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	4
V - Servir alimento contaminado ou deteriorado; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	6
VI - Não atender ao padrão mínimo de qualidade dos serviços, segundo escala de avaliação préestabelecida em Edital; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	1
VII - Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão; penalização com multa, por dia que a infração for cometida.	4
VIII - Servir alimentos em quantidade/peso/tamanho/variedade inferior ao exigido no termo de referência; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	5
IX - Deixar de: a) providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado; penalização com multa, por vez que a infração for cometida.	3



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

X - Permitir:	
a) presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço; penalização com multa, por empregado e por vez que a infração for cometida.	1
b) presença de empregado sem o devido contrato de trabalho; penalização com multa, por empregado e por dia em que a irregularidade for mantida.	6

19.7.3 O valor das multas será calculado em razão do grau da infração apurada pelos fiscais de contrato, que corresponderá a determinado percentual de comprometimento do valor de avaliação do imóvel cedido pelo IFRS - Campus Osório para a prestação dos serviços, apurado em pesquisa de mercado e corrigido anualmente pelo IPCA-Grupo Habitação, anualmente, à época de renovação do contrato, estabelecendo-se a correlação expressa no quadro abaixo:

QUADRO 7 – CORRESPONDÊNCIA GRAU DA INFRAÇÃO x VALOR DA MULTA			
GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR DE AVALIAÇÃO DA ÁREA CEDIDA	VALOR DA MULTA
1	2,5%	R\$ 713,01	R\$ 17,82
2	5%	R\$ 713,01	R\$ 35,65
3	10%	R\$ 713,01	R\$ 71,30
4	20%	R\$ 713,01	R\$ 142,60
5	25%	R\$ 713,01	R\$ 178,25
6	50%	R\$ 713,01	R\$ 356,50

19.7.4 O pagamento de multas deverá ser feito pela contratada por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pela Coordenadoria de Orçamento e Finanças do IFRS – Campus Osório após notificação oficial da contratada, emitida pela fiscalização contratual, em processo simplificado de penalização.

19.7.5 Sem prejuízo das sanções acima previstas, ao cometer infrações que ensejem o retardamento ou a inexecução contratual, após instauração de processo administrativo de penalização, em que lhe será assegurado o contraditório e a ampla defesa, fica a contratada sujeita à cominação legal cabível, bem como à responsabilização penal e civil por seus atos.

1 RESPONSÁVEL PELOS ESCLARECIMENTOS QUE POSSAM SURTIR PREVIAMENTE OU DURANTE A LICITAÇÃO?

Nome: Allan Alves de Souza



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

E-mail: licitacao@osorio.ifrs.edu.br

2 RESPONSÁVEL PARA ATESTE TÉCNICO, QUANDO ASSIM NECESSITAR:

Não se aplica.

3 RESPONSÁVEL PARA ACOMPANHAMENTO DAS VISTORIAS:

Nome: Uady Rocha Sessim

E-mail: dap@osorio.ifrs.edu.br

Orientação Técnica para Elaboração do Termo de Referência:

Nome: Adriana da Silva Machado
Função: Nutricionista SASS-REI
SIAPE: 1552261
Data: 22/06/2017

Responsável pela Solicitação e Elaboração do Termo de Referência:

Nome: Uady Rocha Sessim
Função: Diretor de Administração e Planejamento
IFRS - Osório
SIAPE: 2036481
Data: 22/06/2017

Ciência da Solicitação pela Chefia Imediata do Solicitante:

Nome: Claudino Andrighetto
Função: Diretor Geral IFRS - Osório
SIAPE: 1609656
Data: 22/06/2017

Aprovação do Termo de Referência pela autoridade competente do Órgão:

Nome: Claudino Andrighetto
Função: Ordenador de Despesas IFRS - Osório
SIAPE: 1609656
Data: 22/06/2017



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO**

ANEXO II

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

MINUTA DE CONTRATO – DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA *ADAPTADO PARA CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO*

TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS Nº/2017, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO CAMPUS OSÓRIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL, E A EMPRESA

.....

A União, por intermédio do Campus Osório do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, com sede na Rua: Santos Dumont, 2127, Bairro Albatroz, CEP: 95520-000, Osório/RS, inscrito no CNPJ sob o nº 10.637.926/0007-31, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral, o Sr. Claudino Andrighetto, nomeado pela Portaria IFRS nº 315, de 23 de fevereiro de 2016, publicada no *DOU* de 24 de fevereiro de 2016, inscrito no CPF nº 001.248.780-59, portador da Carteira de Identidade nº 8075767338 - SJS/RS, doravante denominada CONTRATANTE e/ou CEDENTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA e/ou CESSIONÁRIA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 23367.001370.2017-67 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008, e, no que couber, da Lei nº 8.245, de 18 de outubro de 1991 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº 56/2017**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços comercial de Restaurante e Lanchonete no IFRS - Campus Osório**, conforme condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

a. O espaço cedido possui 58,36m², conforme ANEXO V do edital do presente instrumento, localizada no Centro de Convivência do Campus Osório do IFRS, com sede em Rua: Santos Dumont, 2127, Albatroz, Osório/RS - CEP: 95520-000.

b. A título de **indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso** da área supracitada, a CONTRATADA pagará à Administração CONTRATANTE o **valor mensal de R\$ 713,01** (setecentos e treze reais e um centavo).

c. De acordo com o subitem 16 do Termo de Referência, Anexo I do edital, a **Administração cobrará 50% (cinquenta por cento) do valor de indenização pecuniária (aluguel), nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro** devido ao recesso escolar e férias de servidores e alunos.

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

a. Os itens que compõe a **Cesta Básica de Produtos** do Restaurante e Lanchonete deverão ser ofertados pela contratada, obrigatoriamente, conforme o Termo de Referência, Anexo I do Edital, e aos preços pré-fixados na Proposta Comercial vencedora do Pregão nº 56/2017, vide quadro abaixo:

QUADRO 1 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS					
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM (ESPECIFICAÇÃO)	UN. DE VENDA	QTD ¹	PREÇO UNITÁRIO ²
1	1	Almoço tipo <i>Self Service</i> a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas <i>in natura</i> ; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto-vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; além de <u>01 (uma) porção gratuita de sobremesa</u> , escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Quilograma	01	R\$
	2	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples. De pão francês	Unidade	01	R\$



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

	ou de sanduíche (02 fatias) , branco ou integral, com manteiga, presunto e queijo. Sem ovo ou salada. Peso neto: aprox. 100g.			
3	Sanduíche Natural com Salada. De pão de sanduíche, branco ou integral (02 fatias), com manteiga, presunto, queijo, alface, cenoura ralada e tomate. Peso neto: aprox. 180g.	Unidade	01	R\$
4	Lanches Salgados: Coxinha, Croquete, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis. Fritos ou assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de <i>glúten</i> . Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 5 (cinco) opções por dia. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	01	R\$
5	Suco de Fruta. Natural ou polpa congelada, diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.	Unidade	01	R\$

b. No Quadro 1, as quantidades expressas por item não correspondem à demanda real, servindo apenas para registro do preço unitário praticado.

c. No Quadro 1, nos valores unitários estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do serviço, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

1.3. Além dos itens da Cesta Básica de Produtos, a contratada ficará livre para ofertar no Restaurante e Lanchonete quaisquer outros produtos industrializados ou processados pela própria contratada, exceto bebidas alcoólicas ou fumíferos, desde que mantidos os padrões de qualidade e o cumprimento das demais regras previstas no Termo de Referência, Anexo I.

1.4. Produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos (Grupo 1), tais como itens de bomboniere (balas, chicletes, chocolates, sorvetes, etc.), de confeitaria (croissants simples ou recheados, tortas e bolos recheados, sonho, etc), de fast food (cachorro-quente, mini pizza, hambúrgueres, porção de batata frita, pratos feitos, etc.) e refrigerantes, poderão ser oferecido pela contratada aos preços de mercado, desde que expressamente autorizados pela área competente da contratante e anunciados ao público consumidor, tendo sido previamente aprovadas as Fichas Técnicas de Preparação (FTP) para todos os produtos de fabricação própria.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de XX/XX/2017 e encerramento em XX/XX/2018, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- a.** Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b.** A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- c.** O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
- d.** A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de Termo Aditivo.

- a.** A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A CONTRATADA deverá iniciar a prestação dos serviços objeto deste instrumento em, no máximo, 10 (dez) dias após a sua assinatura.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFRS - Campus Osório.

- a.** A contratação se dará por meio da Cessão de Uso, a título precário e oneroso, de área do IFRS - Campus Osório onde será instalada o Restaurante e Lanchonete;
- b.** As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal, para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete serão providas pela contratada; e
- c.** Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

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



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

4. CLÁUSULA SÉTIMA – DA GARANTIA

4.1. Para segurança do cumprimento de suas obrigações, a CONTRATADA fica obrigada a prestar a garantia de cumprimento do contrato no valor de 5% do valor da cessão do período de 12 (doze) meses, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Cessão de Uso, utilizando qualquer das modalidades estabelecidas abaixo, em nome do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Osório:

- a. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b. Seguro-Garantia;
- c. Fiança Bancária.

4.2. O valor da garantia deverá ser reforçado pela CONTRATADA, proporcionalmente a 5% do valor adicional da cessão, sempre que o valor for reajustado em termo aditivo.

4.3. O valor da garantia será liberado pela CONTRATANTE, no prazo de 90 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONTRATADA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONTRATANTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

4.4. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONTRATADA, a garantia será executada para ressarcimento à CONTRATANTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de sujeitar-se a CONTRATADA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

5. CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

5.1. Todos os pagamentos relativos a este termo de contrato serão efetuados unicamente pela CONTRATADA, a partir da assinatura deste instrumento.

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

- a) Unidade Gestora: 158327 (IFRS - Campus Osório).
- b) Gestão: 26419.
- c) Código de Recolhimento: 28802-0.
- d) Nº de Referência: 23367.001370.2017-67.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

- e) Competência: mês/ano.
 - f) Vencimento: Conforme item 16 do Termo de Referência.
 - g) Nome e CNPJ do Contribuinte: dados da CONTRATADA.
 - h) Valor Principal: Conforme item 16 do Termo de Referência.
- b.** O ressarcimento das despesas mensais com consumo de água e energia elétrica da cessionária na área cedida será efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), expedida em moeda corrente nacional (Real), na qual serão observados os seguintes dados:
- a) Unidade Gestora: 158327 (IFRS-Campus Osório).
 - b) Gestão: 26419.
 - c) Código de Recolhimento: 68888-6.
 - d) Nº de Referência: 23367.001370.2017-67.
 - e) Competência: mês/ano.
 - f) Vencimento: Conforme item 16 do Termo de Referência.
 - g) Nome e CNPJ do Contribuinte: dados da CONTRATADA.
 - h) Valor Principal: Conforme item 16 do Termo de Referência.

6. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

6.1. Os valores consignados no contrato serão corrigidos anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta.

- a.** Pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo Bebidas e Alimentação, ou outro que venha a substituí-lo, para atualização dos preços unitários praticados por item da Cesta Básica de Produtos; e
- b.** Pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo Habitação, ou outro que venha a substituí-lo, para atualização do valor mensal pago pela CONTRATADA à título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área.

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

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

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

6.5. O reajuste, se não coincidir com a prorrogação, será formalizado por Termo de Apostilamento, nos termos do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/1993.



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

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

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

8. CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

9. CLÁUSULA OITAVA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

10. CLÁUSULA NONA – RESCISÃO

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

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

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

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

- a.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c.** Indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA – VEDAÇÕES

11.1. É vedado à CONTRATADA:

- a.** Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- b.** Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei;



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – ALTERAÇÕES

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – PUBLICAÇÃO

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – FORO

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Justiça Federal do Município de Capão da Canoa/RS.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Osório/RS, ____ de _____ de 2017.

CLAUDINO ANDRIGHETTO
Diretor-Geral
IFRS-Campus Osório
Portaria IFRS nº 315/2016



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:



IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO
ANEXO III**

MODELO DE DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

LOGOTIPO DA
EMPRESA

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO**

DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

Ao IFRS - Campus Osório

Pregão Eletrônico nº 56/2017 – UASG 158327

O Sr.(a) **...(nome do representante legal da empresa)...**, portador(a) da Carteira de Identidade nº **.....**, expedida pela (o) **.....**, e CPF nº **.....**, neste ato representando a empresa **...(razão social da empresa)...**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº **.....**, sediado(a) na **...(endereço completo da cidade)...**, visando concorrer no **Pregão nº 56/2017** do IFRS - Campus Osório, DECLARA ter pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, tendo optado por não realizar a vistoria prévia ao local de prestação dos serviços objeto da contratação, ciente de que, em razão disso, não lhe será permitido atribuir qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do contrato, assumindo-se, portanto, conhecedor das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e total responsável por fatos decorrentes dessa opção.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO
ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

LOGOTIPO DA
EMPRESA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO

PROPOSTA COMERCIAL

Ao IFRS - Campus Osório

Pregão Eletrônico nº 56/2017 – UASG 158327

A empresa **...(razão social da empresa)...**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº , sediado(a) na **...(endereço completo da cidade)...**, visando concorrer no Pregão Eletrônico nº 56/2017 do IFRS - Campus Osório, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) **...(nome do representante legal da empresa)...**, portador(a) da Carteira de Identidade nº , expedida pela (o) , e CPF nº , tendo pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, vem, por meio desta, apresentar proposta de preços para os itens do Grupo 1 conforme quadro abaixo:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM (ESPECIFICAÇÃO)	UN. DE VENDA	QTD ¹	PREÇO UNITÁRIO
1	1	Almoço tipo <i>Self Service</i> a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas <i>in natura</i> ; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto-vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; além de <u>01 (uma) porção gratuita de sobremesa</u> , escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Quilograma	01	R\$
	2	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples. De pão francês ou de sanduíche (02 fatias) , branco ou integral, com manteiga, presunto e queijo. Sem ovo ou salada. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	01	R\$
	3	Sanduíche Natural com Salada. De pão de sanduíche, branco ou integral (02 fatias), com manteiga, presunto, queijo, alface, cenoura ralada e tomate. Peso neto: aprox. 180g.	Unidade	01	R\$



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM (ESPECIFICAÇÃO)	UN. DE VENDA	QTD ¹	PREÇO UNITÁRIO
1	4	Lanches Salgados: Coxinha, Croquete, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis. Fritos ou assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de <i>glúten</i> . Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 5 (cinco) opções por dia. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	01	R\$
	5	Suco de Fruta. Natural ou polpa congelada, diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.	Unidade	01	R\$

Outrossim, declaramos que:

- a. Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos;
- b. Temos conhecimento do local e condições de execução dos serviços;
- c. Os serviços serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Termo de Referência;
- d. Nos valores unitários desta proposta estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do serviço, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação e a perfeita execução do serviço;
- e. Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias; e
- f. Estamos cientes de que, até que o Termo de Contrato seja assinado, esta Proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do instrumento convocatório (edital do PE nº 56/2017).

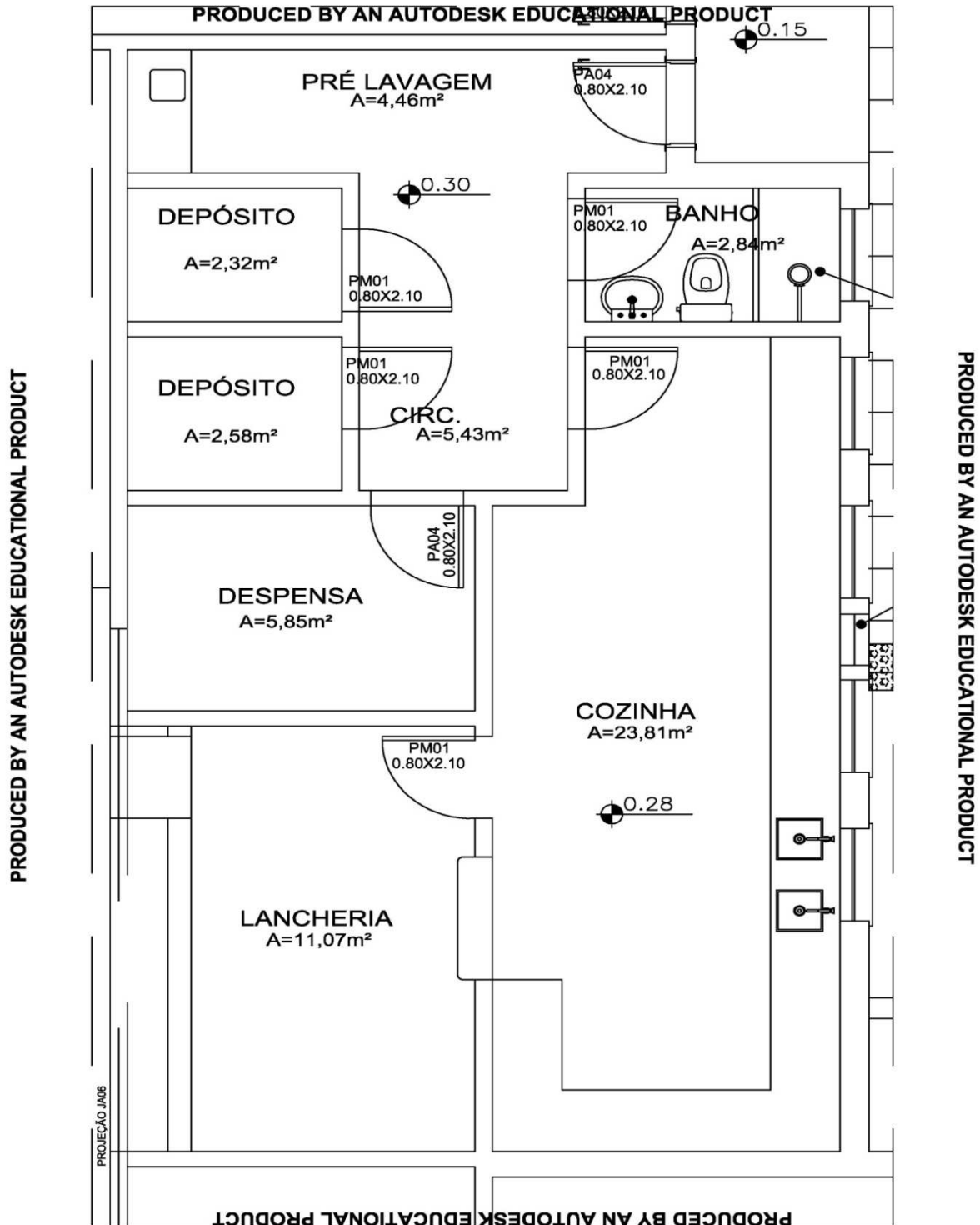
Cidade/UF, dia de mês de 2017.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA
RAZÃO SOCIAL E CARIMBO DA EMPRESA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO
ANEXO V

PLANTA BAIXA





IFRS – Campus Osório	
Fl. nº	Rubrica

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS OSÓRIO
ANEXO VI**

ATESTADO DE VISTORIA

OSÓRIO, XX de XXXXX de 2017.

Atesto que a empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ: XXXXXXXXXXXX (Sócios: XXXXXXXXXXXXXXXX e XXXXXXXXXXXXXXXX, CPF: XXXXXXXXX e XXXXXXXXX), por intermédio de seu Representante, Sr. XXXXXXXXXXXX, CPF: XXXXXXXXX, vistoriou as instalações da Unidade do IFRS – Campus Osório para os fins previstos no Instrumento Convocatório correspondente ao pregão nº 56/2017.

XXXXXXXXXXXXX
Coordenadoria de Compras e Licitações
IFRS – Campus Osório

Declaro que me foi dado acesso às instalações do IFRS – Campus Osório, bem como foram esclarecidas todas as questões por mim solicitadas, e também que tenho pleno conhecimento de todas as dificuldades relacionadas à execução dos serviços objeto do Pregão.

XXXXXXXXXXXXX
CPF nº XXXXXXXXX