



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

TOMADA DE PREÇOS 04/2021
(Processo Administrativo nº 23243.006214/2021-75)

ANEXO I – PROJETO BÁSICO

1. OBJETIVO

1.1. Concessão de uso a título remunerado do uso de espaço físico destinado à exploração de operação comercial de serviços de Cantina à empresa, orientado pelas condições e especificações constantes no Edital, neste Projeto Básico e respectiva minuta do termo de concessão de uso, com critério de avaliação da melhor proposta para o Instituto Federal Farroupilha, concessão de 35 m².

1.2. Estabelecer condições mínimas para a seleção da empresa do ramo comercial, para ocupação de espaço físico, visando serviços de Cantina, através de concessão remunerada de área física do patrimônio público, conforme as disposições previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações.

1.3. Objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	Meses	Percentual a ser pago	Valor Mensal R\$	Valor TOTAL R\$
1	Concessão de uso a título remunerado, de espaço físico com área de 35 m ² , destinado à exploração de operação comercial de serviços de Cantina nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Ângelo.	Março, abril, maio, junho, agosto, setembro, outubro e novembro	100%	R\$ 1.166,67	R\$ 9.333,36
		Janeiro e fevereiro	50%	R\$ 583,33	R\$ 1.166,66
		Julho e dezembro	75%	R\$ 875,00	R\$ 1.750,00
TOTAL					R\$ 12.250,02

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A necessidade de o Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Ângelo conceder espaço físico para pessoa jurídica explorar o serviço de cantina se justifica pela necessidade de proporcionar aos servidores, aos alunos e demais integrantes da comunidade acadêmica, um espaço físico destinado a realização de refeições.

2.2. Muitos alunos tem a necessidade de sair muito cedo de suas residências, situação que é também uma realidade de muitos servidores. Assim sendo, uma cantina instalada nas



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

dependências da instituição, possibilita o acesso à alimentação quando da chegada dos alunos e servidores ao seu local de trabalho e/ou estudo.

2.3. É, também, bastante comum, os alunos da educação básica (atendidos pelo PNAE), adquirirem no intervalo escolar (recreio) algum lanche complementar ou, até mesmo, em algum horário fora do intervalo. A cantina também é a única opção de aquisição de lanches dos alunos do ensino superior, que, em sua maioria, não tem acesso aos lanches ofertados pela instituição, assim como os servidores,

2.4. Nas proximidades da instituição não há estabelecimentos comerciais que explorem a comercialização de produtos prontos para o consumo humano. E mesmo que tivesse, seria prudente e muito mais seguro para toda a comunidade acadêmica, a disponibilização de um espaço interno para a comercialização de lanches e refeições.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, com 35 m², para instalação e funcionamento de serviços de cantina/lancheria, situada nas dependências do Prédio Pedagógico I do Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Ângelo, localizado na RS 218, KM 05, em Santo Ângelo – RS.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço de concessão de espaço físico, a ser contratado mediante licitação, na modalidade tomada de preço.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. A execução do contrato não gerará vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso exigida no Projeto Básico.

5.1.1.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

5.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para o cumprimento do contrato.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

5.3. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste Projeto Básico.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 17 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo e-mail licitacao.san@iffarroupilha.edu.br.

6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

6.3. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.4. Caso não realize a vistoria a licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A concessionária deverá manter os serviços em funcionamento no horário previsto neste Projeto Básico, de segunda a sexta-feira, podendo sofrer modificações de acordo com a necessidade da Instituição, e eventualmente aos sábados, domingos e feriados quando houver realização de eventos e no horário da ocorrência destes, mediante solicitação do Campus.

7.2. No decorrer do contrato, a critério da Administração e mediante solicitação do interessado, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de adaptar-se as demandas existentes.

7.3. Eventualmente, haverá atendimento aos sábados, domingos e/ou feriados quando houver realização de eventos e no horário da ocorrência destes.

7.4. O horário de atendimento no período de férias poderá ser adaptado com a concordância da Administração.

7.5. Fica a critério da permissionária a alocação de número de funcionários para funcionamento adequado do serviço.

7.6. Os preços praticados referentes aos itens constantes como obrigatórios não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade.

7.7. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo ela aprovada pelo fiscal de contrato e, se necessário, a Diretoria e/ou a fiscalização poderá solicitar a



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

7.8. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços de tabela, nem a sua cobrança a parte.

7.9. O pagamento pela prestação dos serviços e venda de produtos será feito pelos usuários de tais serviços – servidores públicos, estagiários, empregados de empresas terceirizadas e público em geral.

7.10. A Concessionária deverá garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições e padrões legalmente aceitos e estar dentro do prazo de validade.

7.11. A Concessionária deverá comercializar produtos dentro dos padrões da legislação, assim como manter um estoque de produtos que garantam um atendimento satisfatório a demanda da CONCEDENTE.

7.12. Fornecer os materiais, equipamentos e funcionários necessários para o cumprimento do contrato;

7.13. Responsabilizar-se pelo uso e recarga do gás de cozinha;

7.14. Cumprir as cláusulas estabelecidas no contrato.

7.15. O fornecimento dos produtos deverá utilizar como base a tabela apresentada pela CONCESSIONÁRIA na licitação;

7.16. Os produtos elencados na tabela fazem parte de um cardápio mínimo a ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA, podendo sofrer alterações, conforme acordo entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE.

7.17. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer outros produtos, não contidos no cardápio mínimo, desde que não constem nos itens não permitidos ou em desacordo com as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme a RDC Nº216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria Nº78/2009 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul;

7.18. Para reajustes dos preços a serem praticados, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar a CONCEDENTE que analisará e deverá em 10 (dez) dias úteis, formalmente, comunicar à CONCESSIONÁRIA, o deferimento/indeferimento da Proposta de Reajuste;

7.19. A CONCESSIONÁRIA deverá informar aos usuários, com 20 (vinte) dias de antecedência, o reajuste dos valores a serem realizados, após receber o deferimento da CONCEDENTE.

7.20. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de Cartões de Crédito, Débito, além de dinheiro em espécie.

7.21. Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação e os respectivos preços. O preparo dos salgados e lanches deverá obedecer às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos conforme legislação pertinente;

7.22. Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

7.23. Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza;

7.24. A cantina deve se respaldar nesses critérios de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme a RDC Nº216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria Nº78/2009 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

7.25. Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como uniformes (cor clara), touca, calçados fechados e antiderrapantes, máscaras e luvas quando necessárias;

7.26. Manter a estrutura da cantina com Equipamentos Mínimos: balcões de atendimento, freezer, geladeira, chapa, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquinas de café expresso, sanduicheira, termômetro para medição da temperatura para a conservação de alimentos, mesas e cadeiras para os consumidores, estufa para salgados, balcão refrigerado, utensílios para o consumo de alimentos (pratos, talheres, copos), descartáveis auxiliares ao consumo de alimentos (copos, guardanapos, canudos, paliteiros), dentre outros itens que julgarem necessários para o pleno funcionamento do serviço;

7.27. Os guardanapos, canudos, talheres, dentre outros utensílios necessários ao serviço, deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos consumidores;

7.28. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em boas condições higiênico-sanitárias;

7.29. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. Nenhum produto ou utensílio de limpeza deve ser armazenado em contato direto com o piso;

7.30. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção e especialmente, imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos. Além disso, esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

7.31. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde.

7.32. Dispor de recipientes (lixeiras) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, promovendo a limpeza do local concedido, durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e, facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que, porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e ainda, frequentemente coletados,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

7.33. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

8. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

8.1. O horário mínimo de funcionamento da Cantina será o informado no quadro abaixo, podendo sofrer modificações de acordo com a necessidade da Instituição, e, eventualmente, em sábados letivos, domingos e feriados quando houver realização de eventos e no horário da ocorrência destes, mediante solicitação do Campus.

Manhã	Tarde	Noite
Das 7:30 às 8:30	Das 15:00 às 15:40	Das 20:30 às 21:30
Das 10:00 às 13:30	Das 17:30 às 19:30 e	
Sábados letivos: 09:30 às 10:30		

8.2. No decorrer do contrato, a critério da Administração do Instituto Farroupilha e mediante solicitação do interessado, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de adaptarem-se as demandas existentes.

8.3. Eventualmente, haverá atendimento aos domingos e/ou feriados quando houver realização de eventos e no horário da ocorrência destes.

8.4. O horário nos períodos de férias, poderá ser alterado, a critério do Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Ângelo.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

9.1. A Contratante nomeará fiscal técnico para realizar o acompanhamento da execução do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a qualidade, tempo e modo de prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores estabelecidos neste Projeto Básico.

9.2. O prestador de serviço poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo órgão ou entidade, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

9.3. A empresa contratada deverá manter endereço eletrônico para correspondência via e-mail das irregularidades observadas.

9.4. Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização serão encaminhadas, via correspondência eletrônica, à empresa contratada, que deverá confirmar o recebimento.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

10.1. A Concessionária se obriga a explorar a área cedida para prestar os serviços rigorosamente de acordo com normas regidas por este edital e seus anexos, e demais normas legais pertinentes.

10.2. As adaptações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, serão realizadas pela Concessionária sem que caiba, ao término do contrato, ressarcimentos quaisquer ou indenizações pelas adaptações realizadas; sendo que as adaptações e modificações deverão ser submetidas, em projeto, à apreciação para a devida aprovação. É de exclusiva responsabilidade da licitante vencedora, inclusive a mão-de-obra especializada e treinada.

10.3. A Concessionária deverá manter em excelente estado de conservação e em perfeitas condições de arquitetura, acabamento, instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias as áreas de concessão de direito de uso. Após término da vigência do contrato o espaço deverá ser entregue de acordo com as condições recebidas ou com a das alterações aprovadas.

10.4. A Concessionária receberá as instalações, mediante contrato de concessão de uso, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas.

10.5. A Concessionária deverá dispor de equipamentos e materiais de qualidade para garantir a execução dos serviços.

10.6. A Concessionária deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como: mesas, cadeiras, armários, estantes e, demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação.

10.7. Todos os materiais, equipamentos devem estar em perfeitas estado de funcionamento.

10.8. A montagem do espaço para a Cantina, bem como a instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios, necessários ao bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos nos espaços concedidos ficarão sob a responsabilidade da Concessionária;

10.9. A Concessionária deverá fornecer equipamentos/mobiliário/materiais e funcionários necessários para atendimento da demanda. Em caso da vistoria averiguar distorções e inequações, a mesma solicitará providências de adequação.

10.10. Ficará a cargo da Concessionária a manutenção e limpeza da área que deverá ter a devida condição de limpeza e higiene.

10.11. A Concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda a área desta concessão de uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Administração do Campus.

10.12. A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da concessionária.

10.13. Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) água/esgoto; b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores); c) GLP (válvulas, conexões, etc.);



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

11. DO VALOR DA CONCESSÃO

11.1. A proposta mínima para a concessão de uso de um espaço 35 m² para Cantina no Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Ângelo – RS é de R\$ 12.250,02 (doze mil duzentos e cinquenta reais e dois centavos) anuais.

11.2. Nos período de recesso escolar, entendidos estes os meses de janeiro e fevereiro de cada exercício, o valor a ser pago pela CONCESSIONÁRIA corresponderá a 50% (cinquenta por cento) do valor contratado, e de 75% (setenta e cinco por cento) nos meses de julho e dezembro.

11.2.1. Caso o recesso letivo ocorra em outros meses, devido a adequações no calendário acadêmico, esses meses de desconto serão ajustados conforme o recesso.

11.3. Os valores acima mencionados foram calculados segundo média das avaliações efetuadas por imobiliárias de Santo Ângelo e não estarão sujeitos a reajustes durante o prazo de vigência de 12 (doze) meses do contrato.

11.4. A CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE mensalmente, e até o quinto dia útil do mês subsequente, as despesas normais de rateio, na proporção de 0,47% (zero vírgula quarenta e sete por cento), relação entre área construída do Campus Santo Ângelo e a área em concessão, para as despesas de energia elétrica, água e segurança patrimonial, conforme faturas/nota fiscais correspondentes a cada mês.

11.5. Caberá à fiscalização de contratos do IF Farroupilha o controle do consumo mensal dos itens acima, para fins de cálculos de cobrança;

11.6. Não será disponibilizada linha telefônica à concessionária. Caso deseje serviços de telefonia deverá tomar as providências para sua instalação

11.6.1. Os custos com telefonia ficarão sob a responsabilidade da Concessionária.

11.7. Serão de responsabilidade e ônus do concessionário eventuais modificações ou adaptações na estrutura física para atendimento, as quais ficam condicionadas a anuência escrita da Direção Geral do Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Ângelo.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designada, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

12.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

12.4. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

12.4.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto;

12.4.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

12.4.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

12.4.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

12.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

12.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

12.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

12.8. Ceder a mencionada área do imóvel à(o) CONCESSIONÁRIA(O), para a finalidade indicada no objeto desta licitação;

12.9. Permitir o acesso dos empregados da(o) CONCESSIONÁRIA(O) às suas dependência, para o exercício de suas atividades laborais;

12.10. Facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da(o) CONCESSIONÁRIA(O);

13. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

13.1. Executar o contrato conforme especificações deste Projeto Básico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Projeto Básico e em sua proposta;

13.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços/obras efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

13.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia prestada, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

13.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos do objeto a ser executado, em conformidade com as normas e determinações em vigor;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

13.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

13.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

13.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

13.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

13.9. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

13.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

13.11. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

13.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

13.13. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Projeto Básico, no prazo determinado.

13.14. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

13.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

13.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

13.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

13.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

13.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

13.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

13.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

13.22. Manter os empregados nos horários predeterminados pela Contratante;

13.23. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá;

13.24. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço;

13.25. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Projeto Básico;

13.26. Manter preposto aceito pela Contratante nos horários e locais de prestação de serviço para representá-la na execução do contrato com capacidade para tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

13.27. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Contratante;

13.28. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a serem danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.

13.29. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável;

13.30. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por qualquer causa de destruição, danificação, defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens da Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto à obra.

13.31. Utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida no objeto do Contrato;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

13.32. Pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela concessão de uso objeto do Contrato;

13.33. Disponibilizar os horários para atendimento dos usuários;

13.34. A CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pelo fiscal ou por usuários da cantina;

13.35. Só retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da concedente mediante autorização expressa dos membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato.

13.36. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper a prestação dos serviços.

13.37. Manter, por conta própria, as instalações rigorosamente limpas e arrumadas, dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo Instituto Federal Farroupilha, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

13.38. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos empregados.

13.39. Cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados.

13.40. Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto à Comissão designada para supervisionar a execução do Contrato.

13.41. Concessionária deverá observar o Decreto Federal 5.940 de 25.10.2006, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta e indireta, na fonte geradora, e a coleta seletiva do papel para reciclagem, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN MARE nº 6, de 3/11/95, e do Decreto nº 5.940/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso.

13.42. Usar apenas produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

13.43. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

13.44. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

- 13.45. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 13.46. Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 13.47. Dar destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.
- 13.48. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;
- 13.49. Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- 13.50. Observar que quando da limpeza for utilizado detergente em pó, este deverá ser fabricado no país ou importado, cuja composição respeite os limites de concentração máxima de fósforo admitidos na Resolução CONAMA nº 359, de 29/04/2005, e legislação correlata;
- 13.51. Racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica);
- 13.52. Os materiais que serão utilizados pela empresa deverão ser, prioritariamente, recicláveis, reutilizáveis e biodegradáveis, com redução da necessidade de sua manutenção, nos termos do inc. VIII do art. 4º da IN nº 01/10, da SLTI;
- 13.53. Cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que onerem a atividade vinculada à mencionada concessão de uso, eximindo a CONCEDENTE de quaisquer dessas responsabilidades;
- 13.54. Não usar o nome do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha Campus Santo Ângelo para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 14.1. Não será admitida subcontratação do objeto licitatório

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

16.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

16.4. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Projeto Básico, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

16.5. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.6. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Projeto Básico e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.7. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

16.8. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.9. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

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

16.11. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

16.12. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

16.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

16.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

17. DO RECOLHIMENTO MENSAL DO CONCESSIONÁRIO

17.1. O recolhimento do direito à Permissão de Uso deverá ser realizado até o 5º dia do mês subsequente, por depósito junto ao Banco do Brasil SA:

Banco do Brasil SA

GRU (guia de recolhimento da União)

Cód. Identificador nº 15508126420288020

17.2. Uma via de depósito deverá ser entregue à Diretoria de Administração e Planejamento/Departamento Administrativo-Financeiro, para a realização da baixa da obrigação da Permissionária.

17.3. A PERMISSIONÁRIA deverá obrigatoriamente formalizar por escrito, ao fiscal, justificativa em decorrência do atraso.

17.4. O atraso no pagamento da mensalidade em período superior a 60 (sessenta) dias ensejará a imediata revogação da presente Permissão de Uso, independente de notificação judicial ou extrajudicial, com imediata desocupação do espaço físico, pela Permissionária.

17.5. No caso de eventual atraso de pagamento, o valor devido será acrescido de atualização financeira, – art. 36, § 4º da IN 02 de 30/04/2009 – sendo que sua apuração será desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados a uma taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, equivalente a 6% ao ano, aplicando-se a fórmula abaixo:

$I = (tx/100)$

365

$EM = I \times N \times VP$, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora ANUAL;

EM = Encargos Monetários;

N = Numero de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

18. DOS PREÇOS E COBRANÇAS DO SERVIÇO PRESTADO E PRODUTOS OFERTADOS

18.1. Os preços praticados pela Concessionária em relação aos serviços e produtos disponibilizados não poderão ultrapassar os praticados por estabelecimentos congêneres no mercado local.

18.2. Periodicamente o Instituto Federal Farroupilha poderá fazer pesquisa de preços de mercado, por amostragem, dos itens comercializados na área de concessão e, fazendo comparação com os preços praticados para verificar a condição estabelecida no item anterior.

18.3. Existindo discrepância nos preços praticados, o Instituto Federal Farroupilha concederá um prazo para que o preço seja adequado aos valores encontrados na pesquisa.

18.4. Os preços deverão estar expostos em local próprio, e em lugar visível para os clientes.

18.5. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos pagamento pela prestação dos serviços.

18.6. A venda de produtos será feito a usuários de tais serviços – servidores públicos, estagiários, empregados de empresas terceirizadas e público em geral.

18.7. A Concessionária deverá garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições e padrões legalmente aceitos e estar dentro do prazo de validade.

18.8. A Concessionária deverá comercializar produtos dentro dos padrões da legislação, assim como manter um estoque de produtos que garantam um atendimento satisfatório a demanda da Concedente.

19. DA COMERCIALIZAÇÃO

19.1. A Concessionária deverá disponibilizar para venda, no mínimo, os seguintes itens:

Salgados (peso mínimo de 120 g) – Deverão ser ofertados, diariamente, no mínimo, 3 variedades de itens assados e 3 fritos, variando entre os itens abaixo:

Descrição	Unidade
Coxinha de Frango	Unid
Coxinha de Frango com catupiry	Unid
Enroladinho assado de salsicha ou presunto cozido e queijo mussarela	Unid
Esfirra aberta e/ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango	Unid
Pastel assado e frito, de carne e/ou frango e/ou queijo, estrogonofe	Unid
Mini pizza ou pizza em fatias, sabores variados	Unid
Pão de Queijo (peso mínimo 60g)	Unid
Risólis, recheios de frango, carne, presunto e queijo	Unid
Calzone/pastel de nata, recheios de frango com catupiri, carne, estrogonofe	Unid
Cachorro quente, (ingredientes mínimos: molho de cebola e tomate, salsicha, batata palha)	Unid



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

*Deverão ser ofertados, diariamente, no mínimo, 3 variedades de itens assados e 3 fritos, variando entre os itens listados.

Sanduíches/torradas – Estes itens podem estar disponíveis alternadamente no balcão exppositor ou serem produzidos através de pedido do consumidor

Descrição	Unidade
Sanduíche simples, contendo 2 fatias de pão, presunto cozido, queijo mussarela e maionese. Peso mínimo, 100g	Unid
Sanduíche completo (pão de forma, presunto cozido, queijo mussarela, tomate, alface, pepino e maionese). Peso mínimo 120g	Unid
Sanduíche completo integral (pão de forma integral, presunto cozido, queijo mussarela, tomate, alface, pepino e maionese). Peso mínimo 120g	Unid
Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo mussarela ou prato, presunto cozido, alface e tomate) - peso mínimo 120 g	Unid
Sanduíche natural (pão de forma integral, composto dos seguintes recheios: atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado + queijo mussarela ou requeijão e saladas. Peso mínimo de 150 g.	Unid
Torrada simples (pão de forma, presunto cozido, queijo mussarela e maionese). Peso mínimo 100g.	Unid
Torrada simples integral (pão de forma integral, presunto cozido, queijo mussarela e maionese). Peso mínimo 100g.	
Torrada completa (pão de forma, presunto cozido, queijo mussarela, alface, tomate, ovo e maionese). Peso mínimo 150g	Unid
Torrada completa integral (pão integral, presunto cozido, queijo mussarela, alface, tomate, ovo e maionese). Peso mínimo 150g	
Hambúrguer (pão, hambúrguer de carne ou frango, queijo, tomate, alface, maionese). Peso mínimo 150g	Unid

Bebidas – Não é permitida a comercialização de refrigerantes em tamanhos diferentes dos indicados:

Descrição	Unidade
Água mineral sem gás – garrafa 500 ml	Unid
Água mineral com gás – garrafa 500 ml	Unid
Café com leite – xícara ou copo de 100 ml	Unid
Café com leite – xícara ou copo de 200 ml	Unid
Café – xícara ou copo de 100 ml	Unid
Café – xícara ou copo de 200 ml	Unid
Leite com achocolatado industrializado, embalagem tetra pack, contendo 200ml	Unid
Refrigerante - lata 350 ml	Unid
Refrigerante - 600 ml	Unid
Suco de fruta natural – Abacaxi, laranja, acerola, uva, manga morango, maracujá, etc. - copo de 300 ml. Mínimo 3 variedades.	Unid



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

Suco de frutas e chás industrializados - latas 350 ml (sabores pêssego, abacaxi, laranja, uva maracujá, goiaba, maçã). Mínimo 3 variedades.	Unid
logurtes/bebida láctea - embalagens plásticas contendo 180g/ml (Diversos sabores)	Unid

Outros

Descrição	Unidade
Barra de cereal sabores diversos, embalagens de 25 g	Unid
Salada de frutas (copo médio de 300ml), com no mínimo de 5 tipos de frutas.	Unid
Frutas in natura (maçã, banana, bergamota, caqui, pêssego, ameixa, pera). Mínimo 2 variedades.	Unid
Bolo com cobertura (chocolate, cenoura, baunilha, laranja) – porções de 100g, Mínimo 2 variedades	Unid
Torta doce (recheios variados). Fatia de 120g	Unid

Almoço (buffet)

Descrição	Unidade
Refeição tipo self service, contendo arroz branco, arroz integral, feijão (preto, carioquinha ou lentilha), dois tipos de carnes, 4 acompanhamentos (guarnições), 5 tipos de saladas e e 2 tipos de frutas picadas.	Kg

19.2. A Concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade afim, desde que seja comunicado previamente ao fiscal e com anuência da Direção Geral do IF Farroupilha.

19.3. O IF Farroupilha poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria, produto ou prestação de serviço, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

19.4. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da contratante, podendo a Fiscalização acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou em conserva sem data de validade ou com a mesma vencida. Não será aceito o reaproveitamento de sobras.

19.5. É expressamente vedado:

19.5.1. Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

19.5.2. Utilização de alto falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas e das atividades do Campus;

19.5.3. A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

19.5.4. Comercialização de bebidas alcoólicas, tabacos e quaisquer produtos não apropriados a uma Instituição de Ensino;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

19.6. A Concessionária deverá seguir as normas Federais, Estaduais e Municipais de armazenamento, manutenção e fornecimento dos produtos e serviços prestados.

20. REAJUSTE

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

20.2. O reajuste será realizado por apostilamento.

21. GARANTIA DA EXECUÇÃO

21.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a CONTRATADA que:

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

22.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

22.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

22.1.5. cometer fraude fiscal.

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

22.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

22.2.2. **Multa** de:

22.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

22.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

22.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

22.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

22.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

22.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

22.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

22.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

22.3. As sanções previstas nos subitens 22.2.1, 22.2.3 e 22.2.4 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01

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

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

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

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

22.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

22.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

22.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

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

22.10. 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.

22.10.1. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

22.11. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

22.12. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

22.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

23. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

23.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

23.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

23.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

23.3.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso exigida no Projeto Básico.

23.3.2. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

- 23.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 23.4.1. Valor Global: R\$ 12.250,02 (doze mil duzentos e cinquenta reais e dois centavos).
- 23.5. O critério de julgamento da proposta é o maior preço global.
- 23.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

24. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

- 24.1. A receita estimada da contratação é o previsto no valor global mínimo.
- 24.2. Tal valor foi obtido a partir de pesquisa de mercado junto ao setor imobiliário da região.

O presente Projeto Básico segue para o parecer do Diretor do IF Farroupilha – Campus Santo Ângelo, com vistas ao prosseguimento do certame licitatório.

Santo Ângelo/RS, 28 de dezembro de 2021

FERNANDA MARTINI DE ANDRADE
SIAPE 2646194
NUTRICIONISTA

DE ACORDO COM O PROJETO BÁSICO.
AUTORIZO O PROSSEGUIMENTO DA LICITAÇÃO.
PUBLIQUE-SE.

Em 28/12/2021.

ADILSON RIBEIRO PAZ STAMBERG
Ordenador de Despesas
Port. 334/2021
IFFar Campus Santo Ângelo