

PROJETO BÁSICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
TOMADA DE PREÇOS Nº 01/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23243.005236/2022-07

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

1.1. O objeto desta licitação é a concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo

56,10 m² (cinquenta e seis vírgula dez metros quadrados), situada nas dependências do prédio de Ensino do Instituto Federal Farroupilha, Campus São Borja, imóvel de propriedade da União, localizado na rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355, Bairro Betim, São Borja-RS.

ITEM	QTD.	UND.	DESCRIÇÃO	VALOR MENSAL DO ALUGUEL	VALOR GLOBAL DO ALUGUEL (30 MESES)
1	30	mês	Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 56,10m ² (cinquenta e seis vírgula dez metros quadrados), situada nas dependências do prédio do Ensino do Instituto Federal Farroupilha, Campus São Borja, imóvel de propriedade de propriedade da União, localizado na rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355, Bairro Betim, São Borja-RS, destinada à instalação e ao funcionamento de lancheria/restaurante, com fornecimento de alimentos, lanches, bebidas, etc, conforme especificações deste projeto básico.	R\$ 360,00	R\$ 10.800,00

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A contratação de serviço de exploração e concessão de Bar/Cantina justifica-se pela necessidade da comunidade acadêmica e visitantes, que demandam os serviços de lanche e alimentação, como alternativa ao refeitório, onde nem toda a comunidade frequentadora do Campus é atendida. Trata-se de uma necessidade de serviço que não faz parte da atividade fim desta Instituição e que deverá ser concedida a terceiros, no intuito de atender a demanda inerente deste objeto.

3. DO VALOR DA CONCESSÃO

3.1 O valor da contraprestação mensal pela concessão de uso da área disposta neste Projeto Básico é fixo, com cotação mínima no valor de mensais.

3.2 Nos meses de férias e/ou recessos escolares, os valores propostos terão uma redução conforme abaixo:

3.3.1 De 50%, nos meses julho e dezembro;

3.3.2 De 75%, no mês de janeiro e fevereiro;

3.4 Após o período de 30 (trinta) 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.

4. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

4.1 O horário de funcionamento deverá ser de forma ininterrupta nos dias de expediente do Campus de segunda-feira a sexta-feira das 09:00 horas às 21:00 horas (funcionamento mínimo obrigatório) e devendo que seja aberto ao meio dia, incluídos sábados letivos, os quais serão informados previamente à CESSIONÁRIA, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes. A CESSIONÁRIA durante o período letivo poderá abrir antes e fechar depois do horário pré-estabelecido.

4.2 No período de férias escolares **poderá ser negociado** com a Direção do IFFar Campus São Borja, **horário de atendimento reduzido**.

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

5. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

5.1.1 Os serviços devem ser iniciados a partir de solicitação da contratante, no espaço objeto de concessão onerosa durante o prazo de vigência do contrato a ser celebrado com a empresa vencedora, para o prazo de 30 meses, contados da data de

assinatura do contrato.
5.1.2 Após a solicitação da administração a contratada deve, no prazo 72 horas, iniciar as atividades no espaço concedido, de modo a atender a comunidade escolar, demandante dos serviços.

5.1.3 Os serviços serão executados em local objeto desta concessão, e serão fiscalizados por fiscal a ser definido entre os servidores da Instituição.

6. DA COMERCIALIZAÇÃO

6.1 A contratada deverá disponibilizar para venda, no mínimo, os seguintes itens:

6.1.1 Bebidas geladas diversas;

6.1.2 Sucos naturais extraídos de frutas in natura, sem adição de açúcar;

6.1.3 Bebidas quentes diversas (café passado, chocolate quente e chás);

6.1.4 Água mineral com e sem gás;

6.1.5 Sanduiche frio simples sendo composto apenas por: 2 fatias de pão, 1 fatia de presunto, 1 fatia de queijo e uma camada de margarina;

6.1.6 Sanduíche quente simples, prensado na chapa, sendo composto apenas por: 2 fatias de pão, 1 fatia de presunto, 1 fatia de queijo e uma camada de margarina;

6.1.7 Sanduiche natural sendo composto apenas por: 2 fatias de pão, 1 fatia de presunto, 1 fatia de queijo e uma camada de margarina, 2 fatias de tomate e 1 folha média de alface;

6.1.8 Salada de frutas composta apenas por: ao menos 05 tipos de frutas picadas e suco natural ou água;

6.1.9 Fatia de bolo simples, sem cobertura. Pelo menos 2 variedades de sabores oferecidas por dia;

6.1.10 Salgados diversos assados com aproximadamente, como por exemplo: esfirra, empada, pão de queijo, pão de batata, folhados e mini pizza. Ao menos 4 variedades oferecidas por dia;

6.1.11 Doces diversos, como: brigadeiro, tortas, bolos com cobertura e croissant.

6.2 A Concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade afim, desde que seja comunicado previamente a direção do IF Farroupilha.

6.3 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.

6.4 É expressamente vedado:

6.4.1 Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

6.4.2 Utilização de alto-falante ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas e das atividades do Campus.

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

6.4.4 É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, tabacos ou quaisquer produtos não apropriados a uma instituição de ensino.

6.5 O MIX de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar o cardápio mínimo, que será elaborado pela nutricionista do Campus.

6.6 Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária e às recomendações da ANVISA, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a

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

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

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

6.10 A contratada 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.

6.11 A contratada deverá disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente

utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de cartões de crédito, débito, pix, além de dinheiro em espécie.

6.12 O preparo dos salgados e lanches deverá obedecer às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos conforme legislação pertinente. 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.

6.13 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção e especialmente, imediatamente após o término do trabalho.

6.14 A contratada deverá obter licenças, alvarás, autorizações, etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade a que a concessão/permissão de uso se destina.

7. Dos empregados:

7.1 Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.

7.2 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da contratada, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

7.3 A contratada deverá manter um número mínimo de empregados necessário para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da instituição.

Caso seja necessário, tal número será estabelecido pelo IF Farroupilha – SB.

7.4 Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros/bonés, sapatos/ tênis e demais que se fizerem necessários.

7.5 Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFFar São Borja.

8 Das Instalações

8.1 O espaço físico próprio e específico para lancheria/restaurante objeto da concessão onerosa de uso de área, à empresa que vencer a licitação é constituído do local destinado a venda e prestação os serviços pertinentes ao objeto.

8.2 A contratada se obriga a explorar a área cedida para prestar os serviços rigorosamente de acordo com normas regidas pelo edital e seus anexos, e demais normas legais pertinentes.

8.3 As adaptações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, serão realizadas pela contratada 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 da Direção do Campus para a devida aprovação. É de exclusiva responsabilidade da licitante vencedora, inclusive a mão de obra especializada e treinada.

8.4 A contratada deverá manter em excelente estado de conservação e em perfeitas condições de arquitetura, acabamento, instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias as áreas 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.

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

8.6 A montagem do espaço para a lancheria, bem como a instalação de equipamentos, eletrodomésticos, mobiliários, utensílios, necessários ao bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos nos espaços concedidos ficarão sob a responsabilidade da contratada.

8.7 A contratada 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.

8.8 A contratada não deverá fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho;

8.9 A contratada deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo fiscal de contrato;

8.10 A contratada deverá ressarcir a contratante por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo;

8.11 Ao final do contrato, quando da entrega à área pela contratada, a contratante verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural;

8.12 Em caso de rescisão do contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a

contratada deverá retirar todos os seus bens e equipamentos;

8.13 A contratada deverá manter atualizada durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação, cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho assinada, obedecendo à legislação tributária e demais direitos trabalhistas;

8.14 Deverá manter os funcionários, quando em serviço, devidamente uniformizados e identificados;

8.15 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção/manipulação e especialmente, imediatamente após o término do trabalho.

9 Da manutenção e limpeza do local.

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

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

9.3 A limpeza total da cantina deverá ser diária, sob a responsabilidade da contratada.

9.4 A contratada deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização.

9.5 A empresa deverá apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utiliza-dos, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

9.6 A contratada ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios, etc.

9.7 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.).

9.8 Será de responsabilidade da contratada o uso e recarga do gás de cozinha

10 Do mobiliário e equipamentos

10.1 A contratada deverá dispor de equipamentos e materiais de qualidade para garantir a

execução dos serviços.

10.1.2 A contratada deverá dispor de equipamentos, utensílios, eletrodomésticos, 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.

10.1.3 Todos os materiais e equipamentos devem estar em perfeito estado de funcionamento.

10.2 Será fornecido pelo Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja os seguintes itens:

DESCRIÇÃO

1) 01 Balcão expositor refrigerado

2) 01 Balcão expositor aquecido

3) 02 Mesas

4) 01 Bancada lateral

10.2.1 A contratada deverá zelar e fazer as manutenções necessárias nos equipamentos fornecidos pelo IF Farroupilha – SB, conforme listagem acima, ficando a cargo do fiscal de contrato ou outro competente, a qualquer época, exigir providências se verificada a má utilização dos equipamentos.

10.2.2 É de responsabilidade única e exclusiva da contratada prover os outros móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios, não fornecidos pelo IF Farroupilha – SB, necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento.

11 Do rateio das despesas

11.1 A contratada pagará à contratante mensalmente, e até o dia 10 (dez) do mês subsequente, as despesas normais de rateio, obedecidos os parâmetros estabelecidos abaixo:

11.1.1 Despesas de energia elétrica: pagas a proporção de 0,56% do valor total das faturas/notas fiscais das despesas com energia elétrica;

11.1.2 Despesas de água e esgoto: pagas a proporção de 0,56% do valor total das faturas/notas fiscais das despesas com água e esgoto;

11.2 Caberá à fiscalização de contratos do IF Farroupilha o controle do consumo das despesas mensais, para fins de cálculos de cobrança;

11.3 Cabe salientar que o valor percentual aplicado, foi obtido através da relação proporcional da área concedida em relação a área total do campus.

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

11.4.1 Os custos com telefonia ficarão sob a responsabilidade da contratada.

12 Da vistoria prévia

12.1 A contratada deverá realizar vistoria prévia e inspecionar o local objeto da permissão de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta. Será emitido um Atestado de Vistoria Prévia, sendo entregue ao concorrente no ato da visita.

12.2 Fica ressalvada, porém, a situação do licitante que, deixando de apresentar o Termo de Vistoria, forneça declaração formal, assinada pelo seu representante, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza da concessão de uso, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras.

13 DO RECOLHIMENTO MENSAL

13.1 O recolhimento do direito à Permissão de Uso deverá ser realizado até o dia 10 (dez) do mês subsequente, por depósito junto ao Banco do Brasil SA:

Banco do Brasil SA

GRU (guia de recolhimento da União)

Cód. Identificador no 28802-0

13.2 Uma via de depósito deverá ser entregue à Coordenação de Orçamento e Finanças, para a realização da baixa da obrigação da Permissionária.

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

13.4 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.

13.5 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:

$I - (TX/100)$

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

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora ANUAL;

EM = Encargos Monetários;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

14 DA EQUIPE DE TRABALHO

14.1 A equipe de trabalho que ficará responsável pelo bom andamento da lancheria/restaurante será por conta da contratada, e o seu quantitativo deverá ser suficiente para executar o atendimento dentro do horário de funcionamento preestabelecido, sem que haja transtornos.

14.2 Os funcionários deverão estar uniformizados em correta condição de higiene e saúde, com crachás de identificação por conta da contratada, constando o logotipo da empresa, nome do funcionário e fotografia atualizada. Dentre eles, deverá ser nomeado um funcionário encarregado (preposto), perante o órgão fiscalizador, apto a exercer o acompanhamento e cumprimento das normas da concessão de uso.

14.3 As condições de saúde dos empregados deverão ser comprovadas no prazo máximo de 10 (dez) dias do início dos serviços. Exames periódicos deverão ser feitos e comprovados nos prazos estabelecidos pelas Unidades Sanitárias de Saúde e Higiene.

15 DO REGIME DE EXECUÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1 A contratante, através de Servidor designado, acompanhará e fiscalizará a execução do Contrato, na conformidade do disposto no art. 67, § 1º, da Lei no 8.666/1993.

15.1.1 O representante da Administração anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das eventuais falhas ou irregularidades.

15.1.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência daquele representante deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

15.2 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada 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 80 da Lei no 8.666, de 1993.

15.3 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG no 02, de 2008, atualizada pela IN no 5 de 25 de maio de 2017, no que for pertinente à contratação.

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

16 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

16.1 Ceder a mencionada área do imóvel à contratada, para a finalidade indicada no objeto desta licitação;

16.2 Permitir o acesso dos empregados da contratada às suas dependências, para o exercício de suas atividades laborais;

16.3 Facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da contratada;

16.4 Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado, informando à Direção Administrativa para que sejam tomadas as devidas providências.

16.5 Supervisionar a execução dos serviços por intermédio de um Fiscal de Contrato, especialmente designado para esse fim.

16.6 Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.

17 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1 Dar início ao funcionamento da lancheria/restaurante - improrrogavelmente no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da data de assinatura do termo de Contrato.

17.2 Zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas por este campus.

17.3 Possuir equipamento(s) com capacidade de produção que atenda à demanda dos usuários, inclusive, obedecer ao preço previsto pela concedente e eleito na licitação.

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

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

17.6 Obter licenças, alvarás, autorizações etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a concessão de uso se destina;

17.7 Disponibilizar os horários para atendimento dos usuários;

17.8 Zelar pela boa qualidade dos alimentos e lanches oferecidos;

17.9 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 contratante de quaisquer dessas responsabilidades;

17.10 A contratada deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias o atendimento dos seus funcionários, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;

17.11 Atender com presteza às reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção sem ônus para a concedente.

17.12 Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparação dos equipamentos disponibilizados pela contratante, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser preliminarmente aprovados pela Administração.

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

17.14 Indenizar a contratante por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.

17.15 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.

17.16 Cuidar para que não falem, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados.

17.17 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.

17.18 Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da instituição ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários.

17.19 Apresentar a lista geral de seus empregados, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito, eventuais alterações ou substituições.

17.20 Contratada 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.

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

17.22 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 contratante de quaisquer dessas responsabilidades;

17.23 Não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei no 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto no 4.358/2002);

17.24 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada concessão de uso de bem;

17.25 Cumprir as disposições dos regulamentos internos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha Campus São Borja;

17.26 Não usar o nome do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha Campus São Borja para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;

17.27 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à contratante ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores ou representantes;

17.28 Manter as instalações da área concedida em perfeito estado de conservação;

17.29 Permitir que a contratante realize as ações de fiscalização da execução do Contrato e acolher as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;

17.30 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.

17.31 Manter o perfeito fornecimento/comercialização de alimentos, sucos e bebidas em geral, de acordo com as especificações do projeto básico.

17.32 Disponibilizar máquina de café expresso e sucos naturais;

17.33 Oferecer/vender, diariamente, alimentação do tipo, café, lanches rápidos e doces em

geral, para a comunidade interna e externa, no local explorado;

17.34 Manter limpas e higienizadas as áreas internas e arredores do local explorado;

17.35 Dispor de recipientes adequados ao recolhimento do lixo, sendo de sua inteira responsabilidade efetuar, diariamente, a sua remoção ao ponto de coleta geral, determinado pela

contratante.

17.36 Atender, sob suas exclusivas expensas, a manutenção geral do espaço físico locado, como: troca de lâmpadas internas, reparos em geral dos bens móveis e imóveis da contratante, colocados à sua disposição;

17.37 Atender a todas as exigências constantes no projeto básico;

18 DA SUBCONTRATAÇÃO

18.1 Não será admitida subcontratação do objeto licitatório

19 DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 A contratada cometerá infração administrativa se:

19.1.1 inexecutar total ou parcialmente o presente Contrato;

19.1.2 comportar-se de modo inidôneo;

19.1.3 cometer fraude fiscal;

19.1.4 descumprir qualquer dos seus deveres estabelecidos através do Edital e deste Projeto Básico a serem estipulados no Termo de Contrato.

19.2 A contratada se cometer qualquer das infrações acima indicadas e/ou referidas ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

19.2.1 advertência;

19.2.2 multa de 0,33% por dia de atraso, calculada sobre o valor total da contratação;

19.2.3 suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

19.2.4 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 autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre

que a(o) penalizada(o) ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

19.3 Ficam sujeitas, também, às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, os que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

19.3.1 tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

19.3.2 hajam praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

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

19.4 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

19.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo, que assegurará o contraditório e a ampla defesa, 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.

19.7 O recolhimento da multa deverá ocorrer no prazo máximo de 05 dias úteis (cinco), a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.8 As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Sistema Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

São Borja, 28 de abril de 2023.

RAFAEL SERPA HEINZE - infraestrutura

PRISCILA PORTA NOVA - nutricionista