



**Nº 0898/CELIC/2018**

O Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Subsecretaria da Administração Central de Licitações-**CELIC**, criada pelo Decreto nº 49.291, de 26 de junho de 2012, torna público que realizará licitação, na modalidade PREGÃO por lote, por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação - INTERNET nas condições previstas neste Edital e seus anexos, regendo-se pela Lei Estadual nº 13.191/2009, subsidiada pelas normas da Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Estadual nº 11.389/1999, Decreto Estadual nº 42.250/2003, Decreto Estadual nº 42.020/2002, Decreto Estadual nº 42.434/2003, Decreto Estadual nº 45.273/2007, Decreto Estadual nº 45.744/2008, Decreto nº 52.715, de 20 de novembro de 2015, e legislações posteriores.

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO DE CONCESSÃO DE USO**

**TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO**

DATA: 22/10/2018.

LOCAL: [www.compras.rs.gov.br](http://www.compras.rs.gov.br) ou através do "link" no site da CELIC [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br).

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS (Equipe de Apoio Pregoeiros):

Telefone: (0xx51) 3288-1176/3288-1158 ou e-mail: [pregoeiros-celic@smarh.rs.gov.br](mailto:pregoeiros-celic@smarh.rs.gov.br)

REFERENCIAL DE TEMPO: Horário de Brasília (DF)

**1. DO OBJETO**

1.1. Concessão de uso, onerosa, de áreas destinadas exclusivamente à instalação e operação de restaurante e lanchonete, na sede do Departamento de Ensino da Brigada Militar, localizada na Avenida Aparício Borges nº 2001 – Porto Alegre/RS, **conforme Anexo III - Termo de Referência.**

**2. DO EDITAL E DO TERMO DE REFERÊNCIA**

2.1. O Edital e o Termo de Referência poderão ser solicitados no protocolo da Secretaria de Modernização Administrativa e dos Recursos Humanos - SMARH, na Av. Borges de Medeiros nº 1501-2º andar, nas dependências do Centro Administrativo Fernando Ferrari - CAFF, em Porto Alegre/RS, CEP 90119-900, horário comercial, de segunda a sexta-feira em dias úteis ou no site [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br).

**3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

3.1. Poderá participar desta licitação qualquer pessoa jurídica cujo objeto social seja compatível com o objeto da licitação e que atenda a todas as exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

3.2. Não poderá participar desta licitação, empresa enquadrada em qualquer das seguintes hipóteses:

a) que, direta ou indiretamente, mantenha sociedade ou participação com servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, considerada participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista;

b) que não atenda as condições estabelecidas neste Instrumento Convocatório ou não apresente documentos nele exigidos;

c) cujo ramo de atividade não seja compatível com o objeto desta licitação;

d) com decretação de falência, em processo de recuperação judicial ou extrajudicial;

e) submetido a concurso de credores, em liquidação ou em dissolução;

f) que se encontre inscrita no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CFIL/RS;

g) que tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, na esfera Federal, Estadual ou Municipal.

h) cujo administrador, proprietário ou sócio com poder de direção seja familiar (cônjuge, companheiro(a) ou parente em linha reta ou colateral, por consangüinidade ou afinidade, até o terceiro grau, inclusive) de agente público, preste serviços ou desenvolva projeto no Órgão ou Entidade da Administração Pública Estadual em que este exerça cargo em comissão ou função de confiança por meio de: contrato de serviço terceirizado; contratos pertinentes a obras, serviços e à aquisição de bens; ou convênios e os instrumentos equivalentes, conforme Decreto estadual 48.705, de 16 de dezembro de 2011.

3.3. É vedada a participação sob forma de consórcio;

3.4. É vedada a subcontratação;



3.5. É permitida a participação de empresas estrangeiras desde que apresente Decreto de Autorização para funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir e, ainda, atenda as exigências de habilitação mediante documentos equivalentes, autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos por tradutor juramentado, devendo ter representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

4.1. Os licitantes que declararem, eletronicamente, em campo próprio, quando do envio da proposta inicial, o enquadramento social que trata este item, devidamente comprovado conforme estabelece este instrumento, terão tratamento diferenciado e favorecido nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e Lei Estadual nº 13.706/2011.

4.2. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar os documentos de habilitação, mesmo que estes apresentem alguma restrição relativa à regularidade fiscal, sob pena de desclassificação.

4.3. A microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentar documentos com restrições quanto à regularidade fiscal tem assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da declaração de vencedor da licitação, para apresentar à CELIC as respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

4.4. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação da multa de 2% sobre o valor total do contrato, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato.

#### **5. DAS IMPUGNAÇÕES**

5.1. Os esclarecimentos quanto ao Edital poderão ser solicitados ao pregoeiro em até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da licitação, exclusivamente por e-mail: [pregoeiros-celic@smarh.rs.gov.br](mailto:pregoeiros-celic@smarh.rs.gov.br).

5.2. As impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao pregoeiro no endereço indicado no subitem 5.1.

5.2.1. Decairá do direito de impugnação ao Edital o licitante que não se manifestar em até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da licitação, apontando as falhas ou irregularidades que o viciaram, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

5.2.2. O licitante que apresentar impugnação deverá encaminhar suas razões fundamentadas ao pregoeiro, que responderá e submeterá à aprovação da autoridade competente.

5.2.3. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

5.2.4. A impugnação feita tempestivamente não impedirá o licitante de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

5.2.5. Acolhida a impugnação do licitante contra o instrumento convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

#### **6. DAS INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS**

6.1. Quaisquer informações complementares e esclarecimentos relativos ao edital ou ao processo licitatório, deverão ser dirigidos à ouvidoria até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço: [pregoeiros-celic@smarh.rs.gov.br](mailto:pregoeiros-celic@smarh.rs.gov.br).

#### **7. DO CREDENCIAMENTO**

7.1. A empresa interessada em participar como licitante deverá protocolar a documentação acompanhada do pedido de credenciamento junto a Seção de Cadastro da CELIC, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data aprazada para a abertura da sessão pública.

7.2. O credenciamento do licitante será efetuado através do preenchimento de formulário eletrônico disponível no site [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br).

7.3. Para a liberação da senha eletrônica, o licitante deverá apresentar os documentos arrolados no item nº 1 – Documentos para Credenciamento, Anexo I.



7.4. Em caso de substituição do representante da empresa, para a liberação da senha eletrônica ou renovação do credenciamento, deverão ser apresentados os documentos elencados nas alíneas “a”, “e” e “h”, do item nº 1 – Documentos para Credenciamento, Anexo I.

7.5. O credenciamento da licitante implica a responsabilidade legal dos atos inerentes à licitação e, na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

7.6. O uso da senha de acesso, pela licitante, é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Companhia de Processamento de Dados do Estado do Rio Grande do Sul - PROCERGS ou à CELIC, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da mesma, ainda que por terceiros.

7.7. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente a Seção de Cadastro da CELIC, para imediato bloqueio de acesso. A solicitação de nova senha se dará através do provedor do sistema.

## **8. DO CANCELAMENTO DA SENHA OU TROCA DE USUÁRIO**

8.1. Para cancelar a senha ou encaminhar troca de usuário, o licitante deverá solicitar na Divisão de Cadastro da CELIC até 2(dois) dias úteis anterior a data da sessão do pregão.

## **9. DA PROPOSTA**

9.1. Os interessados, a partir das 10 horas do dia da publicação do Aviso da Licitação no Diário Oficial do Estado, deverão anexar em arquivo no sistema eletrônico, a proposta de preços contendo os seguintes itens:

- a) Descrição detalhada do objeto da licitação;
- b) Indicação do valor em real, com valores totais por lote. Caso haja diferença entre os valores expressos em algarismo e por extenso, considerar-se-á o último;
- c) A proposta inicial de preços prevista no edital deverá ser encaminhada em formulário eletrônico específico contendo a razão social, endereço completo, número de CNPJ e estar assinada pela licitante ou seu representante legal, redigida em português de forma clara, não podendo ser manuscrita e nem rasuras ou entrelinhas e incluirá:

d) Prazo de validade da proposta, o qual não poderá ser inferior a 60(sessenta) dias corridos a contar da data de sua apresentação. Na falta de indicação expressa em contrário, esse será o prazo considerado;

9.2. A proposta final da licitante vencedora deverá ser encaminhada eletronicamente por convocação e no prazo definido pelo pregoeiro, de no mínimo 01 (uma) hora, preenchida pela proponente, expresso em moeda corrente nacional, devendo o preço incluir todas as despesas com encargos fiscais, indicando os tributos e suas respectivas alíquotas, comerciais, sociais e trabalhistas, e outros pertinentes ao objeto licitado, contendo ainda o valor total mensal e global, conforme descrito nas alíneas “a”, “b”, “c”, “d” do item 9.1.

9.3. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

9.4. Apenas os licitantes que, previamente manifestarem eletronicamente, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento as exigências de habilitação previstas no edital, e enviarem as propostas de preços poderão participar das fases subseqüentes deste certame.

9.5. O não atendimento do item acima ensejará a desclassificação da proposta no sistema, com automático impedimento da participação na disputa.

9.6. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

9.7. Após a abertura da sessão não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

9.8. O descumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no art. 28 da Lei nº 13.191 / 2009.

9.9. Cabe ao licitante interessado em participar do pregão eletrônico acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

## **10. DA HABILITAÇÃO**

10.1. Para fins de habilitação, o autor da melhor proposta deverá apresentar os documentos elencados no Anexo I, item nº 2 – Documentos para Habilitação.



10.2. O Certificado de Fornecedor do Estado - CFE e respectivo Anexo, emitido na família 112, correspondente ao objeto licitado, substitui os documentos de habilitação que nele constarem, arrolados no Anexo I, item nº 2;

10.3. Os documentos de habilitação ou o CFE, deverão ser enviados eletronicamente, após a solicitação do pregoeiro, no prazo mínimo de 1 (uma) hora a contar do encerramento da sessão pública virtual. Os documentos referentes à habilitação do licitante deverão estar válidos no dia de abertura da sessão pública.

10.3.1. Caso a data do julgamento da habilitação não coincidir com a da abertura da sessão, ocorrendo a perda de validade dos documentos no transcurso da licitação e não for possível ao pregoeiro verificar a sua renovação por meio de consulta a sites oficiais, o licitante será convocado a encaminhar no prazo de no mínimo 2 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

10.4. Os documentos originais ou cópias autenticadas dos documentos enviados eletronicamente e a proposta final assinada e atualizada deverão ser entregues no prazo máximo de 03(três) dias úteis, contados a partir da intimação por meio eletrônico expedida pelo pregoeiro.

10.5 Na falta de consignação do prazo de validade nos documentos referentes à habilitação serão eles havidos por válidos pelo prazo de 90 (noventa) dias contados da data de sua emissão, exceto quanto alíneas “g”, “h”, “k”, “l” e “m”, do item nº 2, Anexo I.

## **11. DA SESSÃO DO PREGÃO**

11.1. A participação dos interessados, no dia e hora fixados no preâmbulo deste Edital, dar-se-á por meio de digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços com valores expressos na moeda oficial do Brasil, exclusivamente por meio eletrônico.

11.2. A partir do horário previsto neste edital, terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas em perfeita consonância com as especificações e condições de fornecimento detalhadas neste edital.

11.3. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital, anexando cópia das mesmas ao processo licitatório.

11.4. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

11.5. As informações das propostas classificadas, contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis na internet.

11.6. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

11.7. Classificadas as propostas, dar-se-á início a etapa competitiva, onde será considerado como primeiro lance a proposta inicial de maior lance. Em seguida, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação.

11.9. O licitante somente poderá oferecer lance superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

11.10. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

11.11. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do maior lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

11.12. A etapa de lances da sessão pública, prevista no edital, será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá um período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção dos lances.

11.13. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja



obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital. A negociação poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.14. O pregoeiro anunciará o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação direta e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de maior valor.

11.15. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção de lances. O pregoeiro retomará sua atuação, quando possível, sem prejuízo dos atos realizados.

11.16. Quando a desconexão persistir por mais de 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, via endereço eletrônico utilizado para divulgação.

11.17. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

## 12. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

12.1. As propostas das licitantes, apresentadas de acordo com as especificações e exigências deste edital, serão julgadas pelo **MENOR PREÇO** e classificadas pela ordem crescente dos preços propostos:

12.1.1. O objeto será licitado levando-se em consideração os preços da refeição na modalidade Buffet livre, com direito a uma carne, o das opções de lanches, atribuindo-se uma valoração (peso) maior para o primeiro.

12.1.2 Considera-se que a refeição será servida na forme de “buffet livre” com direito a uma carne, no sistema “self-service”. O valor cobrado por refeição não poderá ser superior a R\$ 15,62 (quinze reais e sessenta e dois centavos), valor correspondente à 01 (uma) etapa alimentação (atualmente corresponde à R\$ 10,41) acrescido de 50%.

REFEIÇÕES	
Descrição	Preço máximo buffet livre
Refeição deverá ser fornecida a preço fixo (buffet livre) com direito a uma carne, cujo valor será aquele equivalente a uma etapa alimentação acrescida de 50% sobre este valor.	R\$ 15,62

12.1.3. As opções mínimas de lanches são as apresentadas a seguir:

LANCHES	
Descrição	Preço Unitário Máximo (R\$)
sanduíche apresuntado (magro/gordo) e queijo (lanche/mussarela) em pão de forma – 150gr	R\$ 4,00
sanduíche natural de pao integral apresuntado (magro/gordo), queijo(lanche/mussarela), tomate, alface e ovo cozido fatiado – 175 gr	R\$ 4,00
torrada de presunto (magro/apresuntado) e queijo (lanche/mussarela), em pão de forma/integral – 175gr	R\$ 4,00
"X" salada (pão sovado, alface, tomate, bife de hambúrguer, queijo, maionese) – 200gr	R\$ 12,00
Bauru (pão sovado, alface, tomate, bife de carne bovina, queijo, ovo e maionese) – 250gr	R\$ 15,00
Salgados (empada, pastel, pão-de-queijo) comuns e/ou integrais	R\$ 4,00
Fatias de bolo comum e/ou integral	R\$ 3,00
refrigerante em lata - 330ml	R\$ 3,50



vitaminas de frutas, suco de laranja natural ou limonada, salada de frutas sem açúcar - 330ml	R\$ 4,00
copo de leite com achocolatado - 330ml	R\$ 4,00
Cafezinho	R\$ 1,50
café, chá e café com leite (taça)	R\$ 2,50
<b>Valor Total dos Lanches</b>	<b>R\$ 61,50</b>

12.1.4 A valoração das modalidades buffet livre, com direito a uma carne, e opções de lanches ocorrerá conforme a seguinte equação:

$$PMF = \frac{PL \times 2}{10} + \frac{PSF \times 8}{10}$$

**onde:**

**PMF** = preço médio final (média ponderada);

**PL** = média aritmética dos preços dos itens da listagem mínima dos lanches;

**PSF** = preço do buffet livre com uma carne do sistema “self-service”.

**Média aritmética para o valor dos lanches (PL)**

**R\$ 5,13**

**PRÉÇO MÉDIO FINAL (PMF) R\$ 13,52**

12.2. Será vencedor da licitação aquele licitante que fornecer o MENOR PREÇO, considerado este o menor Preço Médio Final (PMF), de acordo com o item acima.

### **13. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

13.1. Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e verificará a habilitação do licitante.

13.2. Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias ou recusar-se a assinar o contrato, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital. Nesta etapa, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtida melhor proposta.

13.3. As licitantes remanescentes convocadas ficam obrigadas a atender a convocação e a assinar o contrato respectivo, no prazo fixado pela Subsecretaria da Administração Central de Licitações- CELIC, ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades cabíveis no caso de recusa ou de não atendimento das condições de habilitação;

13.4. Será declarado vencedor, o licitante que atender as exigências deste Instrumento e que for detentor do lance de maior preço, ofertado eletronicamente.

### **14. DOS RECURSOS**

14.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, em formulário eletrônico específico, com registro em ata da síntese das suas razões.

14.2. Será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis, contados da declaração de vencedor, para o licitante interessado apresentar suas razões fundamentadas, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a contar ao término daquele prazo, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

14.3. A falta de manifestação motivada e imediata do licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

14.4. A petição de recurso dirigida à autoridade competente deverá ser fundamentada e encaminhada eletronicamente.



14.5. O recurso somente será conhecido pela autoridade competente, se estiver fundamentado conforme as razões manifestadas no final da sessão pública e será submetido ao julgamento da autoridade competente da CELIC.

14.6. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

## **15. DA ADJUDICAÇÃO**

15.1. O objeto será adjudicado pelo pregoeiro, quando não houver recurso.

15.2. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, após consulta e verificação de inexistência de inscrição no CFIL/RS, adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

15.3. A licitante vencedora terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da convocação para assinatura do termo de contrato ou retirar a autorização de fornecimento junto ao ÓRGÃO CONTRATANTE.

## **16. DAS PENALIDADES**

16.1. O licitante será sancionado com o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual e será descredenciado do cadastro de fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de multa, e demais cominações legais, nos seguintes casos:

16.1.1. convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato;

16.1.2. deixar de entregar a documentação exigida no certame;

16.1.3. apresentar documentação falsa;

16.1.4. não manter a proposta;

16.1.5. cometer fraude fiscal;

16.1.6. comportar-se de modo inidôneo.

16.1.6.1. Serão reputados como inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 93, 94, 95 e 97, parágrafo único, da Lei federal nº 8.666/1993.

16.2. A aplicação de sanções não exime o licitante da obrigação de reparar os danos, perdas ou prejuízos que sua conduta venha a causar à Administração.

16.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitem 16.1 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

16.3.1. multa de até 10% sobre o valor da sua proposta inicial;

16.3.2. impedimento de licitar e de contratar com o Estado e descredenciamento no cadastro de fornecedores, pelo prazo de até cinco anos;

16.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento de licitar e de contratar.

16.5. 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 8.666/1993.

16.6. 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.

16.7. As sanções previstas neste item do presente edital não elidem a aplicação das penalidades estabelecidas no art. 30 da Lei federal nº 12.846/2013.

16.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas na Cláusula Décima Segunda da Minuta de Contrato.

## **17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

17.1. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

17.2. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

17.3. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.

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



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria de Modernização Administrativa e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 18/1203-0017725-8**

17.5. Este Edital e seus anexos, bem como a proposta vencedora, farão parte integrante do instrumento de contrato, como se nele estivessem transcritos.

17.6. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

17.7. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Competente:

a) promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, sendo vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta;

b) convocar as licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas;

c) determinar prazo para atendimento, pelos licitantes, de esclarecimentos adicionais, sob pena de desclassificação ou inabilitação.

17.8. Aos casos omissos aplicam-se as disposições constantes na Lei Estadual nº 13.191/2009 e Federal nº 8.666/1993.

17.9. Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Alegre, para dirimir questões relativas ao presente Edital, com exclusão de qualquer outro.

17.10. São partes integrantes deste Edital

Anexo I – Documentos para credenciamento e para habilitação

Anexo II- Termo de contrato

Anexo III- Termo de Referência

Anexo IV- Declaração de que não emprega menor

Anexo V - Análise contábil da capacidade financeira de licitante - ACF

Local e Data



## ANEXO I

### 1 – DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO

- a) cópia da Cédula de Identidade dos responsáveis legais;
- b) cópia do CNPJ da empresa;
- c) registro na Junta Comercial da Firma (Empresário Individual); Estatuto Social e Última Ata de Eleição dos Administradores, devidamente publicada (Sociedade Anônima); Contrato Social e alterações registradas na Junta Comercial (Sociedade Empresária Limitada);
- d) procuração comprovando poderes para exercer direitos e assumir obrigações em nome da empresa, caso o responsável não esteja contemplado no Contrato Social ou Estatuto Social;
- e) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim exigir;
- f) Termo de liberação de senha eletrônica;
- g) endereço eletrônico na INTERNET, para contato com o pregoeiro.

### 2 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

- a) prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débito relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitidas em conjunto pela Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);
- b) prova de regularidade com a Fazenda Estadual da sede do licitante, bem como com a Secretaria da Fazenda do Estado do Rio Grande do Sul, mediante apresentação da Certidão de Situação Fiscal, independente da localização da sede ou filial do licitante;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede do licitante;
- d) prova de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS-CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal na sede da licitante;
- e) prova de regularidade trabalhista mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida pela Justiça do Trabalho;
- f) declaração de que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, (modelo em Anexo);
- g) Prova de qualificação técnica, mediante apresentação de comprovante de aptidão para prestação dos serviços pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação, por intermédio de atestado(s), expedido(s) por pessoa jurídica de Direito Público ou Privado.
- h) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, acompanhada da Análise Contábil da Capacidade Financeira de Licitante - ACF (modelo em anexo), preenchido nos termos do Decreto estadual nº 36.601, de 10-04-1996, ou Certificado de Capacidade Financeira Relativa de Licitantes emitida pela Contadoria e Auditoria-Geral do Estado – CAGE, disponível no site [www.sefaz.rs.gov.br](http://www.sefaz.rs.gov.br);
- i) certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, apresentação de plano especial (microempresas e empresas de pequeno porte), insolvência e concordatas deferidas antes da vigência da Lei federal nº 11.101/2005, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data prevista para o recebimento da documentação da habilitação e da proposta.
- j) cópia do enquadramento como microempresa – ME ou empresa de pequeno porte – EPP autenticada pela Junta Comercial, se for o caso.
- k) Declaração da empresa licitante de que visitou o local designado, com pleno conhecimento da área, para a realização dos serviços, objeto do presente certame.
- l) Declaração da empresa licitante de que disporá para execução do contrato de instalações, pessoal qualificado e aparelhamento técnico adequado e disponível para cumprir o objeto da licitação.



## ANEXO II TERMO DE CONTRATO

Contrato celebrado entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio do(a) .... (órgão), ... (ou entidade), sito no(a) ... (endereço), representado neste ato pelo .... (nome do representante), doravante denominado CONCEDENTE, e ..... (pessoa jurídica), sito no(a) .... (endereço), inscrito no Ministério da Fazenda sob o nº .... (nº do CNPJ), representada neste ato por ..... (representante da CONCESSIONÁRIA), inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº .... (nº do CPF), doravante denominada CONCESSIONÁRIA, para a execução do objeto descritos na Cláusula Primeira – Do Objeto.

O presente contrato tem seu respectivo fundamento e finalidade na consecução do objeto contratado, descrito abaixo, constante do expediente administrativo nº \_\_\_\_\_, PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_/CELIC/2018, regendo-se pela Lei Estadual nº 13.191/2009, Lei federal nº 8987/1995, subsidiada pelas normas da Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Estadual nº 11.389/1999, Decreto Estadual nº 42.250/2003, Decreto Estadual nº 42.020/2002, pelo Decreto Estadual nº 42.434/2003, Decreto Estadual nº 45.744/2008, e legislações posteriores, as quais as partes sujeitam-se a cumprir, sob os termos e condições estabelecidas nas seguintes cláusulas:

### CLÁUSULA 1. DO OBJETO

1.1. Concessão de uso, onerosa, de áreas destinadas exclusivamente à instalação e operação de restaurante e lanchonete, na sede do Departamento de Ensino da Brigada Militar, localizada na Avenida Aparício Borges nº 2001 – Porto Alegre/RS, conforme Anexo III - Termo de Referência.

### CLÁUSULA 2. DO PREÇO

2.1. A contra prestação que a CONCESSIONÁRIA pagará mensalmente à CONCEDENTE, será de R\$.....(.....).

### CLÁUSULA 3. DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

3.1 Os preços do presente contrato serão reajustados anualmente, após decorrido o prazo de 12 (doze) meses da assinatura do contrato, pela variação acumulada do Índice Geral de Preços - Mercado/IGP-M, editada pela Fundação Getúlio Vargas, sendo que para o primeiro reajuste do contrato, o índice deverá ser calculado desde a data da apresentação da proposta até o término dos 12 meses.

### CLÁUSULA 4. DO PAGAMENTO

4.1. O pagamento do valor retributivo e das taxas de ressarcimento deverá ser efetuado pela CONCESSIONÁRIA, até o décimo dia do mês subsequente ao vencido, através de Guia de Arrecadação-GA, emitida pelo Departamento de Ensino

### CLÁUSULA 5. DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

5.1. Os valores do presente contrato não pagos na data prevista serão corrigidos até a data do efetivo pagamento, pro-rata die, pelo Índice Geral de Preços - Mercado/IGP-M.

### CLÁUSULA 6. DOS PRAZOS

6.1. O prazo para o início da CONCESSÃO é de até **05 (cinco) dias** a contar da data de recebimento de sua Autorização.

6.2. A autorização de serviço somente poderá ser emitida após a publicação da súmula do contrato no Diário Oficial do Estado.

6.3. O prazo de duração desta contratação será de **12 (doze) meses**, a contar da data da publicação da súmula do contrato, podendo ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, através do respectivo termo aditivo, nos termos do que dispõe o art. 57, inciso II da Lei federal 8.666/93 e legislação pertinente.

### CLÁUSULA 7. DAS BENFEITORIAS

7.1. A realização de quaisquer benfeitoria e obras só poderão ser realizadas com autorização expressa e por escrito da CONCEDENTE.



- 7.2. As instalações aprovadas não poderão ser alteradas sem nova aprovação do CONCEDENTE;
- 7.3. Os custos para as instalações na área objeto, todo o equipamento - máquinas, móveis e utensílios, benfeitorias a serem construídas - necessárias e indispensáveis ao funcionamento do objeto licitado, de acordo com projetos (desenhos, detalhes e orçamentos) aprovados pelo CONCEDENTE, conforme Termo de Referência, serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;
- 7.4. As instalações e todos equipamentos, poderão ser retirados pela CONCESSIONÁRIA, desde que não afetem a estrutura e substância do imóvel, correndo por conta da CONCESSIONÁRIA as despesas com remoção e o risco pelo seu levantamento;
- 7.5. As benfeitorias fixas que vierem a ser efetuadas pela CONCESSIONÁRIA e que integrem a estrutura e substância do imóvel passarão à propriedade da CONCEDENTE tão logo sejam concluídas, independentemente de qualquer indenização.

## **CLÁUSULA 8. DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES**

### **8.1. Dos Direitos**

#### **8.1.1. Da CONCEDENTE**

- a) perceber o valor ajustado na forma e no prazo convencionados; e
- b) Designar empregados para fiscalizar o cumprimento das cláusulas contratuais, notadamente as condições de conservação e segurança.

#### **8.1.2. Da CONCESSIONÁRIA**

- a) Receber a área descrita no Objeto deste contrato, nas condições em que se encontram.
- b) Desenvolver suas atividades, nos termos do Edital N°\_\_\_/CELIC/2018.

### **8.2. Das Obrigações**

#### **8.2.1. Do CONCEDENTE**

- a) Emitir, após cumprir a exigência da Cláusula Décima Quarta – Da Eficácia deste contrato, formalmente, autorização para início da CONCESSÃO do seu objeto.
- b) Dar CONCESSÃO de uso à CONCESSIONÁRIA, disponibilizando a área descrita no Objeto, para a exploração da atividade fim, nos termos do respectivo edital de licitação, após observado o subitem 9.2.1.1.
- c) Fazer a vistoria da área concedida quando da devolução por parte da CONCESSIONÁRIA.

#### **8.2.2. Da CONCESSIONÁRIA**

- a) Obrigar-se a providenciar seguro, com integral cobertura, de responsabilidade geral contra roubo, furto, incêndio, perda total, avarias ocasionadas por atos involuntários e danos decorrentes da conservação e uso da área. Uma cópia da Apólice deverá ser entregue ao Concedente;
- b) Apresentar relação dos aparelhos/equipamentos elétricos que forem instalados no local, até 5 dias após o início das atividades, informando quantidades, potência (w) de consumo de cada um e tempo de uso diário, tendo em vista o cálculo do consumo de energia elétrica mensal, com o fim de ressarcimento do valor respectivo, ou providenciar instalação de relógio próprio junto a companhia de energia elétrica;
- c) Efetuar o pagamento ajustado;
- d) Pagar juntamente com o estipulado na Cláusula Quarta uma taxa de ressarcimento de água, esgoto, coleta de lixo, energia elétrica e outras taxas, se houverem, cujo valor será determinado através de rateio feito pelo CONCEDENTE, bem como quaisquer ônus que recaiam sobre a área utilizada, incluindo-se tributos municipais, estaduais ou federais;
- e) Atender com elevado padrão, mantendo em serviço, sempre o número suficiente de empregados;
- f) Fornecer ao Concedente a relação nominal do pessoal que trabalhará no local, com a respectiva qualificação, atualizando-a quando ocorrer qualquer alteração;
- g) Conservar e manter a área permitida em perfeitas condições de funcionamento, conservação, limpeza, segurança e higiene, dando solução adequada à retirada de lixo e seu depósito em local designado pelo CONCEDENTE;
- h) Não transferir a presente CONCESSÃO a terceiros, sem que haja autorização expressa e por escrito do CONCEDENTE;
- i) Respeitar e cumprir integralmente o horário de funcionamento, diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, ficando proibido o funcionamento dos serviços objeto da presente licitação, fora das condições aqui estipuladas, salvo em casos excepcional devidamente autorizado pelo CONCEDENTE;
- j) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



- k) Apresentar durante a execução do contrato, se solicitada, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor pertinente ao objeto e às obrigações assumidas na presente licitação, bem como, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais;
- l) Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais, previdenciárias, trabalhistas e comerciais decorrentes da execução do presente contrato;
- m) A inadimplência da Concessionária, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais, não transfere ao Concedente a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;
- n) Responder diretamente por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vierem a causar ao Concedente ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, na execução do contrato, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- o) Atender a legislação trabalhista e as leis sociais, assim como demais leis Federais, Estaduais e Municipais pertinentes a atividade a ser desenvolvida;
- p) Observar com rigor as disposições do Código do Consumidor, submetendo-se à orientação e fiscalização dos órgãos competentes;
- q) Atender a legislação vigente sobre Prevenção de Acidentes, Segurança e Higiene do Trabalho.
- r) Atender integralmente ao Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA 9. DA INEXECUÇÃO DO CONTRATO**

9.1. A CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, previstos no art. 77 da Lei federal nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA 10. DA RESCISÃO**

10.1. Este contrato poderá ser rescindido de acordo com art. 79, Lei federal nº 8.666/93.

10.2. O presente contrato poderá ser denunciado a qualquer tempo por interesse administrativo, sem que caiba a qualquer título, indenização ou compensação pela rescisão do contrato.

11.3 Também durante a vigência deste instrumento, ficará sujeita a CONCESSIONÁRIA se der lugar à rescisão, a indenizar ao CONCEDENTE em tantas vezes o valor mensal quantos forem os meses que faltarem para o término do contrato, considerando como base de cálculo o valor mensal vigente à época da rescisão.

11.4 Findo ou rescindido o contrato, o CONCEDENTE entrará de imediato e de pleno direito, na posse de área, sem que assista à CONCESSIONÁRIA qualquer direito à indenização ou compensação.

11.5 Na ocorrência de qualquer hipótese a CONCESSIONÁRIA, no prazo de até 60 (sessenta) dias consecutivos, deverá retirar da área, os bens, mobiliários e equipamentos de sua propriedade, sob pena de não o fazendo, serem os mesmos considerados abandonados e com destinação a critério do CONCEDENTE.

11.6 Até a efetiva desocupação da área a CONCESSIONÁRIA obriga-se ao pagamento do preço específico e dos demais encargos estabelecidos neste contrato.

#### **CLÁUSULA 11. DAS PENALIDADES E DAS MULTAS**

12.1 No caso de infringência aos regramentos deste contrato, uma vez não sendo considerada satisfatória a justificativa apresentada pela CONCESSIONÁRIA, ser-lhe-ão aplicadas penalidades, sem prejuízo das demais sanções estabelecidas artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93, artigo 28 da Lei Estadual nº 13.191/09, bem como Decreto Estadual nº 42.250/03, tudo em consonância com as situações e os prazos abaixo indicados.

12.1.1 Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades;

12.1.2 Multas sobre o valor total atualizado do contrato:

- a) De **0,5 %** (zero, cinco por cento) por dia de atraso que exceder o prazo fixado para pagamento do valor retributivo mensal, até o limite máximo de 10% (dez por cento) do valor da obrigação;
- b) descumprimento de cláusula contratual ou norma de legislação pertinente, inexecução parcial, execução imperfeita ou negligência na execução do objeto contratado: 5% (cinco por cento) sobre o valor total atualizado;
- c) inexecução total do acordo: 10% (dez por cento) sobre o valor total atualizado.

12.1.2.1 As multas moratórias previstas nos itens acima são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.



12.1.2.2 A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% (trinta por cento), sem prejuízo da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual.

12.1.3 Suspensão, sendo descredenciado e ficando impedido de licitar e de contratar com o Estado do Rio Grande do Sul, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais, o licitante que:

- a) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- b) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo;
- d) fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal.

12.1.3.1 A suspensão temporária ensejará a rescisão imediata do contrato pelo Ordenador de Despesas.

12.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, feita pelo Secretário de Estado, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.2 Para aplicação da penalidade de inidoneidade o prazo de defesa prévia do interessado será de 10 (dez) dias a contar da abertura de vista.

12.3 Para aplicação das demais penalidades, o prazo de defesa prévia do interessado será de 5 (cinco) dias úteis a contar da abertura de vista.

12.4 Das penalidades de que trata esta cláusula cabe recurso ou pedido de representação no prazo de 5 (cinco) dias úteis, bem como pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis, conforme o caso.

12.5 A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções e não terá caráter compensatório.

12.6 A aplicação de sanções não exime a CONCESSIONÁRIA da obrigação de reparar danos, perdas ou prejuízos que a sua conduta venha a causar ao Estado.

12.7 As multas deverão ser recolhidas, por guia de arrecadação, código ....., conforme disposto no Decreto nº 46.566/2009, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da intimação da CONCESSIONÁRIA.

### **CLÁUSULA 13. DA RESPONSABILIDADE CIVIL**

13.1 A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará civilmente por todos os danos causados nas dependências do objeto da licitação, consoante artigo 927 do Código Civil.

### **CLÁUSULA 14. DA EFICÁCIA**

14.1 O presente contrato somente terá eficácia após publicada a respectiva súmula no Diário Oficial do Estado.

### **CLÁUSULA 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

15.1 Fica eleito o Foro de Porto Alegre para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente contrato.

15.2 E, por estarem as partes justas e contratadas, assinam o presente Contrato em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Local e Data

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

Testemunhas.



**ANEXO III**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**CONCESSÃO ONEROSA DE BEM PÚBLICO**  
**RESTAURANTE (E LANCHONETE)**

**ASSUNTO:** Abertura de procedimento licitatório para concessão onerosa de bem público localizado no Departamento de Ensino da BRIGADA MILITAR, para implantação de restaurante e lanchonete.

**1 OBJETO**

Concessão de uso, onerosa, de áreas destinadas exclusivamente à instalação e operação de restaurante e lanchonete, na sede do Departamento de Ensino da Brigada Militar, localizada na Avenida Aparício Borges nº 2001 – Porto Alegre/RS, pelo prazo de 12 (doze) meses, prorrogável anualmente até 60 (sessenta) meses a critério da Administração, a contar da assinatura do respectivo Termo. O espaço físico próprio para as atividades objeto da presente concessão é constituído de cozinha, câmara frigorífica, banheiros, depósito, administração, recepção, salão-refeitório e salão-refeitório dos oficiais, com área interna de 416,79m<sup>2</sup>.

**2 JUSTIFICATIVA**

2.1 O Departamento de Ensino é uma das OPM de maior importância na Brigada Militar. É onde ocorre a maior parte dos cursos desenvolvidos pela corporação. Além de cursos de formação e capacitação/qualificação e treinamentos, no complexo ainda encontra-se o Colégio Tiradentes.

2.2 Ressalta-se que, com o fornecimento de refeições no próprio local de trabalho evita-se que os alunos e servidores tenham que se deslocar para fazer suas refeições em casa ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos e colaborando para uma melhor produtividade na prestação de seus serviços e aproveitamento dos cursos.

2.3 Além disso, sobre o Departamento de Ensino, considerando que a carga horária dos servidores bem como dos cursos é de seis ou oito horas diárias, e não há restaurantes ou lanchonetes próximos do complexo, por meio da presente concessão, contribui-se para a saúde do trabalhador, uma vez que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas, evitando-se distúrbios metabólicos.

2.4 Atualmente, o refeitório está sob a administração da BM, o que envolve a disponibilidade de vários servidores para confecção das refeições e manutenção do ambiente, ainda que somente seja servido almoço.

2.5 Há uma disparidade entre o valor cobrado e arrecadado e o valor das despesas de produção da Alimentação. Tendo em vista que há disparidade contábil entre receita e despesa, notadamente não há equilíbrio financeiro na manutenção do fornecimento de refeições com estrutura orgânica da Corporação, urge que se estabeleça uma maneira de se atingir tanto o fornecimento esperado quanto o equilíbrio exigido por lei.

2.6 As aquisições de gêneros alimentícios pela Brigada Militar são efetuadas por mais de um servidor, tendo em vista que estes atos administrativos são formais em conformidade à lei e normas administrativas. Logo, além do efetivo da cozinha, há uma equipe responsável pelas compras: requisições, solicitações de recursos orçamentários, gravame de empenho, aquisição, recebimento, distribuição para o rancho, liquidação da despesa. Tudo com utilização de sistemas financeiros, de compras e aberturas de processos de liquidação em papel, conforme preconizam as normas e legislação.



2.7 A terceirização dos restaurantes permitiria o retorno destes Policiais para suas atividades estatutárias bem como viabilizaria melhorias nas instalações e na oferta das refeições equilibradas e nutritivas, inclusive com a possibilidade de café da manhã, jantar e lanches, maior variedade com preço justo desde que efetuada e operada por empresa idônea.

### **3 DOS SERVIÇOS**

Exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, durante o período de vigência do Contrato de Concessão, diariamente, de segunda a sexta, devendo obedecer aos seguintes horários:

Recebimento de materiais/gêneros alimentícios: das 7h às 10h

Restaurante: das 12h00min às 13h30min.

Lanchonete: das 7h às 19h.

Obs.: Os horários poderão ser alterados de comum acordo entre as partes.

### **4 DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DOS REQUISITOS GERAIS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

4.1 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições e seus acompanhamentos deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estarem em perfeitas condições de conservação e em condições sadias, dentro das exigências de higiene e técnicas dietéticas, bem como, dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante ou fornecedor.

4.2 Os alimentos deverão ser variados, fartos, saudáveis, obrigatoriamente preparados em período imediatamente anterior à sua distribuição e acondicionados em embalagens apropriadas, devendo incluir opções light e diet para o caso dos lanches.

4.3 As refeições deverão ser preparadas/acabadas em todas as suas etapas, obrigatoriamente, na cozinha da CONCEDENTE, exceto cortes de carnes, produtos de panificação/confeitaria, pré-preparo de hortifrutigranjeiros e preparo de massas.

4.4 As saladas cruas e frutas somente poderão ser servidas depois de lavadas e imersas em solução saneante regularizada pelo Ministério da Saúde.

4.5 Não poderão ser reaproveitadas as sobras de alimentos não consumidos nos horários para os quais foram preparados.

4.6 A CONCESSIONÁRIA deverá programar a entrada de matéria prima comunicando tal programação à CONCEDENTE. Todos os gêneros deverão ser fornecidos armazenados em caixas plásticas, tipo monobloco.

4.7 A CONCESSIONÁRIA deverá colocar próximo à saída do refeitório, café e chá de ervas em garrafas térmicas, açucareiro e adoçante, copinhos descartáveis do tipo plástico, de 50 ml, fornecidos às suas expensas.

4.8 O transporte de alimentos preparados deverá ser feito em recipientes adequados, (hot box) que vedem a penetração de elementos de qualquer natureza, e deve estar em conformidade com a legislação vigente.

4.9 Nos equipamentos de cozinha deverão ser utilizados gás liquefeito de petróleo, adquirido a expensas da CONCESSIONÁRIA.



4.10 A reposição nos balcões deverá ser feita de forma rápida e eficiente, com uso de touca e luvas especiais (térmicas) para os pratos quentes, e de luvas descartáveis para os pratos frios e utensílios.

4.11 As instalações, móveis e utensílios deverão estar em permanente estado de limpeza, higiene e conservação. Pratos, copos, talheres, logo após serem usados, deverão ser convenientemente higienizados e preservados, de forma a que possam ser utilizados dentro dos padrões de higiene e segurança que os serviços requerem.

4.12 Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados.

4.13 Deverão ser providenciadas, a expensas da CONCESSIONÁRIA, a instalação de protetor salivar no Buffet, nos termos da legislação vigente.

4.14 É obrigatório que os talheres estejam disponíveis, em lugar limpo e coberto, impossibilitando entrada de germes.

4.15 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a segurança de suas mercadorias dentro da área objeto da permissão.

4.16 O funcionamento do restaurante/lanchonete no que se refere ao número suficiente de empregados em serviço para o preparo, fornecimento, pesagem e recebimento do pagamento dos valores das refeições de modo a evitar a formação de filas de espera por tempo demasiado, bem como contratar toda a mão-de-obra necessária para a operacionalização completa e eficiente do restaurante. Devera ter no seu quadro funcional: Nutricionista devidamente credenciado(a) no Conselho Regional de Nutricionistas e Chefe de cozinha devidamente qualificado(a), com experiência profissional, responsável pela seleção dos ingredientes, pela preparação, combinação dos sabores e apresentação dos pratos e atendentes de Nutrição devidamente treinados e qualificados.

4.17 O cardápio ficará exposto em local visível, tanto no restaurante como na lanchonete, devendo ser firmado pelo(a) nutricionista responsável por sua elaboração (devidamente identificado com o número da respectiva inscrição no Conselho Regional de Nutrição). O cardápio semanal será fornecido também por meio eletrônico, com antecedência, à Assessoria de Comunicação Social, para divulgação. Qualquer alteração do cardápio deverá ser comunicada por escrito com antecedência de 24h.

4.18 E demais requisitos necessários para fiel execução dos serviços.

## **5 DAS OBRIGAÇÕES E DIREITOS DA CONCESSIONÁRIA**

5.1 Apresentar em até 10 (dez) dias antes da efetiva implantação das atividades, a relação nominal de seus empregados, com a respectiva identificação documental e qualificação profissional, sendo que qualquer substituição, exclusão ou inclusão, deverá ser notificada ao fiscal do contrato.

5.2 Atender os consumidores com elevado padrão de qualidade.

5.3 A exploração comercial dos espaços físicos destinados a instalação e operação do restaurante e lanchonete na sede do Departamento de Ensino da Brigada militar, nas condições estabelecidas no Termo de Contrato de Concessão de Uso Remunerada e neste Termo de Referência.



- 5.4 Providenciar a contratação de seguro com integral cobertura para:
- Acidentes pessoais de empregados, clientes e terceiros.
  - Incêndio, explosão e danos elétricos.
  - Roubo ou furto do conteúdo do restaurante e dos bens de terceiros.
  - Avarias nas instalações e nos equipamentos.
- 5.5 Instalar e manter em condições de uso extintores de incêndio, conforme legislação vigente.
- 5.6 Executar, as expensas próprias, nos espaços físicos considerados no contrato, as adaptações necessárias ao adequado funcionamento do restaurante/lanchonete de modo a não causar prejuízo ou embaraço ao desenvolvimento das atividades de rotina do complexo predial sendo compreendidas as instalações de água, de esgoto, do depósito do lixo no local correto, da rede elétrica, do gás, o revestimento de pisos e paredes e demais benfeitorias, obras e serviços de manutenção, devendo para tanto contar previamente com a autorização formal da CONCEDENTE.
- 5.7 Instalar, as expensas próprias, todo o equipamento que se fizer necessário, ai compreendido o maquinário, mobiliário e utensílios para o adequado funcionamento do restaurante/lanchonete, de tudo obtendo previamente a autorização da CONCEDENTE.
- 5.8 Somente realizar obras de manutenção e benfeitorias após obtida a autorização formal da CONCEDENTE.
- 5.9 Todos os alvarás necessários ao funcionamento do estabelecimento são de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA.
- 5.10 Permitir a realização de inspeção das instalações por parte da CONCEDENTE, para fins de controle patrimonial, em especial:
- As condições das instalações físicas, especificando-as por local.
  - A relação dos bens pertencentes ao patrimônio da CONCEDENTE, para os quais será nomeado fiel depositário.
  - A relação dos bens pertencentes ao patrimônio da CONCESSIONÁRIA.
- 5.11 Em decorrência do item anterior, constitui obrigação da CONCESSIONÁRIA zelar pelos bens entregues a sua guarda, na qualidade de fiel depositário, obrigando-se a devolvê-los em idênticas condições de quantidade e uso ao termino ou rescisão deste contrato, admitindo-se o desgaste natural advindo do uso adequado.
- 5.12 Restituir por ocasião do termino do prazo ou rescisão deste ajuste os espaços físicos objeto da presente permissão de uso em perfeitas condições de uso, aí compreendidas a limpeza, a pintura e as providências de reparações de quaisquer danos ou estragos constatados.
- 5.13 Arcar com o ônus das remoções de benfeitorias e de equipamentos, sem que caiba direito de indenização ou retenção, determinados pela CONCEDENTE no sentido de que os espaços físicos concedidos retornem a situação anterior a instalação e funcionamento do restaurante.
- 5.14 Não poderão ser comercializadas bebidas alcoólicas, cigarros ou similares, bem como deverá ser inibido o uso desses produtos nas dependências tanto do restaurante quanto da lanchonete deste Departamento de Ensino.
- 5.15 Assumir durante a vigência deste contrato a inteira responsabilidade pelo cumprimento das obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, tributária, fiscal e comercial



aplicáveis ao funcionamento e a exploração comercial do restaurante e as atinentes a contratação com a Administração Pública do Estado.

5.16 Apresentar ao Fiscal do presente contrato a documentação comprobatória de estar a CONCESSIONÁRIA dando cumprimento às obrigações legais referidas no item acima.

5.17 Os preços dos produtos oferecidos pela CONCESSIONÁRIA deverão estar compreendidos dentro do limite máximo dos preços praticados no mercado congênere no Bairro Partenon e adjacências. Todos os preços dos produtos comercializados no restaurante/lanchonete deverão constar de tabela de preço, a qual deverá ser fixada em local bem visível aos possíveis clientes.

5.18 Atender e acatar integralmente as solicitações e deliberações do Fiscal do Contrato, a Comissão a Fiscalização e o Gestor do Contrato.

5.19 Providenciar a substituição de empregado sempre que notificado pela CONCEDENTE, desde que tal providência seja devidamente justificada.

5.20 Não transferir a presente permissão de uso a terceiros.

5.21 Disponibilizar álcool-gel 70% para higienização das mãos dos comensais, em local apropriado.

5.22 E condição indispensável para que os produtos sejam aceitos pela CONCEDENTE, que constem nas embalagens dos mesmos o correspondente registro junto aos órgãos oficiais competentes, como: Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SIPA, Divisão Nacional de Alimentos – DINAL, Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Secretaria da Saúde, etc., marca de origem, composição e prazo de validade.

5.23 Colocar no restaurante e na lanchonete, por sua conta, louças, talheres, bandejas, copos e outros materiais, equipamentos, movem e insumos necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.

5.24 Manter o bem imóvel, móveis e equipamentos, em bom estado de conservação, higiene e segurança, realizando sua limpeza diariamente e promovendo, por conta e risco próprios, a remoção dos detritos para os locais apropriados, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso.

5.25 Realizar diariamente o controle da temperatura dos alimentos servidos no *buffet* e balcões térmicos, encaminhando semanalmente, através de correspondência protocolada ao Departamento de Ensino, cópia dessas planilhas.

5.26 Manter, diariamente, as suas expensas, em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 horas, refrigeradas abaixo de 5°C amostras de 100g-100ml idênticas as das refeições completas, servidas no dia, para análise posterior que se fizer necessária.

5.27 Deverá encaminhar, MENSALMENTE, através de correspondência protocolada ao DE, a relação de empregados, bem como os comprovantes de cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fundiárias e tributárias, relativas aos seus empregados que executarão os serviços do objeto do contrato.

5.28 Apresentar, até quinze dias contados do início da prestação dos serviços, os resultados dos exames médicos de seus empregados, incluindo:



- a) Exames clínicos, observando moléstias dermatológicas, fúngicas e lesões crônicas.
- b) VDRL
- c) Raio X de tórax
- d) Exame de orofaringe
- e) Exame parasitológico de fezes

Obs.: os exames constantes das alíneas “c”, “d” e “e” deverão ser obrigatoriamente referendados por médico do trabalho ou médico responsável do convênio da CONCESSIONÁRIA, através da entrega do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO). Novos empregados que vierem a trabalhar nas dependências do complexo predial, somente poderão iniciar mediante apresentação dos exames citados neste item.

5.29 A critério da CONCEDENTE poderão ser exigidos outros exames, além dos anteriormente especificados, principalmente os relacionados com diagnósticos e profilaxia de doenças infectocontagiosas, por conta da PERMISSIONÁRIA. Na hipótese de renovação contratual, deverão ser novamente apresentados os exames ora listados.

5.30 Levar, imediatamente, ao conhecimento da CONCEDENTE, por escrito, qualquer caso de afastamento do trabalho de seus empregados por motivos de doença pulmonar ou das vias respiratórias, lesões dermatológicas, ou outras doenças de caráter epidemiológico-contagioso.

5.31 Responsabilizar-se pela administração dos serviços ora contratados, devendo para tanto, fazer-se representar por Nutricionista (RT – Responsável Técnico) habilitado (a) com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN-2), com poderes para representá-la e tomar deliberações em tudo que se relacione com os serviços contratados.

5.32 Proceder e custear, pelo menos uma vez a cada 06 (seis) meses, a desinsetização e desratização das áreas sob sua responsabilidade, de modo a não interromper o atendimento, através de empresa especializada e devidamente registrada na Secretaria Municipal de Saúde. Quando solicitado pela CONCEDENTE, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar o previsto neste item, independente do prazo da última aplicação, fornecendo o Certificado ao Departamento de Ensino, toda vez que esse serviço for executado.

5.33 Providenciar, quando necessário, a suas custas e meios, através de empresa especializada, a desobstrução das redes de esgoto interligadas ao restaurante e refeitório.

5.34 Efetuar, diariamente, as suas expensas e através de seus funcionários, a higienização dos pisos e refeitórios. Todas as mesas estarão sempre, rigorosamente, limpas, com a utilização de produtos apropriados. Antes da ocupação por novos usuários serão novamente higienizadas. Caso seja constatada a necessidade de aplicação de produto antiderrapante no piso, a despesa correrá por conta da CONCESSIONÁRIA.

5.35 Manter todas as áreas dos salões, cozinhas, depósitos, sanitários, áreas cobertas, entradas de serviço e outras dependências do restaurante e lanchonete no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, de acordo com a legislação vigente.

5.36 A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar e apresentar ao DE, de acordo com a RDC 216 – 2004 ANVISA, seu MANUAL DE BOAS PRÁTICAS e de POP (Procedimentos Operacionais Padronizados), dentro de um prazo de vinte dias, a contar do início das atividades, bem como apresentar o certificado do treinamento em:

- a) contaminantes alimentares.
- b) doenças transmitidas por alimentos.
- c) manipulação higiênica dos alimentos.



5.37 A CONCESSIONÁRIA deverá, em caso de sinistro, arcar com todos os danos que venha a causar a materiais, produtos e instalações pertencentes à CONCEDENTE, desde que comprovada sua responsabilidade.

5.38 A CONCESSIONÁRIA reporá, de forma expedita, contínua e eficiente, os itens que estejam prestes a faltar no bufe, desde o início do horário de atendimento até o último usuário sair ou até o termino do horário de almoço. Na reposição observara as regras de higiene, sendo utilizados, pelos funcionários, os equipamentos necessários.

5.39 A CONCESSIONÁRIA oferecerá, no restaurante, serviço de mesa para usuários portadores de necessidades especiais, os quais deverão, inclusive, ser acompanhados quando estiverem servindo-se no bufe. Para os demais usuários, o serviço de mesa será restrito ao fornecimento de bebidas.

5.40 A CONCEDENTE instalará, junto à área objeto da permissão de uso, um ramal telefônico, exclusivamente para contatos internos decorrentes do “ROOM service”.

5.41 A CONCESSIONÁRIA realizará, mensalmente, pesquisa de satisfação junto aos usuários do restaurante e da lanchonete, nos primeiros 06 (seis) meses de vigência do Termo, de modo a adequar o funcionamento do restaurante ao gosto dos utentes.

5.42 Após esse período, a pesquisa será realizada trimestralmente, sob a supervisão e anuência com conhecimento dos resultados do(s) gestor(es) do Termo de Permissão de Uso.

5.43 O(s) fiscal(is) e a comissão fará(o) inspeções periódicas, determinando, caso necessário, as correções devidas, imediatamente ou no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas. Verificada, outrossim, a possibilidade de melhoria em qualquer quesito relacionado com a permissão de uso, será determinada a permissionária sua adoção, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.

5.44 Em caso de discordância, a CONCESSIONÁRIA manifestar-se-á por escrito, em 72 (setenta e duas) horas, contadas da ciência da determinação do(s) gestor(es), sob pena de decadência, apondo o motivo que embasa sua inconformidade. O exame dessas razões será realizado, no prazo de 03 (três) dias uteis, pelo(s) gestor(es) do Termo de Permissão de Uso, que decidira(ao) pela retirada da determinação, por sua adequação ou pela obrigatória adoção da medida. Neste último caso, a CONCESSIONARIA poderá recorrer ao Departamento de Ensino.

5.45 A CONCESSIONÁRIA apresentará até o quinto dia útil de cada mês, planilha contendo número de refeições servidas no restaurante e o número de refeições, lanches e bebidas vendidos na lanchonete, referentes ao mês anterior.

5.46 E vedada a retirada de quaisquer equipamentos, maquinários, móveis e utensílios do recinto do restaurante, salvo previa autorização do Departamento de Ensino.

5.47 E vedada a utilização de qualquer dependência do complexo predial como escritório, bem como a fixação de cartazes nas dependências do complexo predial sem previa autorização.

5.48 As determinações e condições previstas neste Termo e no Edital representam um mínimo a ser exigido da CONCESSIONÁRIA. Os casos omissos serão decididos pelos gestores do Contrato, com a necessária homologação por parte do Departamento de Ensino que, havendo necessidade, regulamentara a matéria por meio de ato administrativo adequado.

5.49 Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se referem à lanchonete, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde,



higiene, segurança, silêncio, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância.

5.50 Observar e cumprir a capacidade de carga elétrica prevista para o funcionamento do restaurante como da lanchonete.

5.51 Após avaliação inicial, discriminada no subitem anterior, a contratada deverá solicitar autorização da unidade técnica para instalação de qualquer novo equipamento elétrico, visando o acompanhamento e controle.

5.52 Iniciar suas atividades no Departamento de Ensino, no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a publicação do extrato do Contrato no Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul. Este prazo poderá ser prorrogado caso haja motivo justificado, a critério do Departamento de Ensino.

5.53 Possuir rotina de coleta de resíduos, não depositando tais resíduos no sistema de esgoto sanitário do prédio, sob pena de penalização.

5.54 Efetuar limpeza da caixa de gordura, semanalmente.

5.55 Cumprir as regras estabelecidas no DECRETO Nº 52.215, DE 30 DE DEZEMBRO DE 2014 e DECRETO Nº 52.716, DE 20 DE NOVEMBRO DE 2015.

5.56 Quaisquer acontecimentos relativos à segurança deverão ser imediatamente informados pela CONCESSIONÁRIA ao Departamento de Ensino.

## **6 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DO QUADRO MÍNIMO DE PESSOAL**

6.1 Registro da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, conforme Lei Federal no 6.583/78, Decreto Federal no 84.444/80, Lei Federal no 6.839/80 e resolução CRN no 378/05.

6.2 Indicação de nutricionista, devidamente registrado (a) no Conselho Regional de Nutricionistas CRN, o(a) qual será responsável técnico e responderá pelos serviços pertinentes ao objeto contratado com a devida comprovação de seu vínculo com a empresa licitante.

6.3 Atestado de capacidade técnica da empresa licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovante que a licitante prestou satisfatoriamente serviços de fornecimento de, no mínimo, 200 (duzentas) refeições diárias (almoços), similares às visadas pela presente permissão de uso, em horário de almoço, por 12 (doze) meses, mediante apresentação de documentos como contrato social, DRE e balanços anuais.

6.4 Atestado de visita das instalações e de ciência das condições do imóvel e dos equipamentos disponibilizados pela Administração (nos moldes dos Anexos), até 02 (dois) dias antes da data prevista para a abertura da licitação. A visita deverá ser agendada pelos telefones (51) 3288-4100, 3288-4122 e, e-mail de-dlo@brigadamilitar.rs.gov.br, de segundas a sextas-feiras, das 08h30min às 12h00min e das 13h30min às 18h30min.

## **7 DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA - PESSOAL**

7.1 Deverá assegurar aos seus empregados os benefícios previstos na legislação vigente.



7.2 A observação de asseio pessoal previsto na legislação sanitária e na trabalhista e o grau de urbanidade no trato com os clientes de todos os empregados da CONCESSIONÁRIA que prestem serviço no restaurante/lanchonete.

7.3 Requisitos mínimos necessários dos empregados que prestarão serviços a CONCESSIONARIA nas dependências do Departamento de Ensino:

- a) Idade mínima de 18 (dezoito) anos.
- b) Deverão trabalhar uniformizados com calçado antiderrapante e fechados, com calça comprida e jaleco (ou camisa) de cor clara (preferencialmente branca) que não deverão ter bolsos acima da linha da cintura, nem botões. Se tiverem botões os mesmos deverão estar protegidos. Também são itens de uso quando em atividade: avental impermeável, luva e máscara descartáveis, quando necessário e rede que cubra todo o cabelo. Será disponibilizado vestiário para troca de roupas dos funcionários e armários com chave.
- c) Os funcionários deverão portar crachá de identificação, com os dados do empregado.

7.3.1 Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro e cartões não manipulam alimentos, devendo limitar-se a transitar na área destinada a esta finalidade.

7.4 A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, nas dependências da CONCEDENTE, devendo obedecer às normas internas relativas a Segurança e Medicina do Trabalho, bem como quaisquer outras da CONCEDENTE, que disciplinem as atividades internas, inclusive, quanto ao fornecimento, a seus empregados, dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários.

7.5 A CONCESSIONÁRIA será responsável, no que se refere aos seus empregados, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou outro benefício de qualquer natureza, de acordo com a legislação em vigor.

7.6 Serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, acidentária, fiscal, civil e comercial decorrentes da concessão de uso e das atividades exercidas, não se estabelecendo qualquer relação entre os terceiros contratados pela CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE.

## **8 DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

8.1 Conceder a permissão de uso dos espaços físicos especificados a CONCESSIONÁRIA e autoriza-la a exercer a atividade comercial de restaurante e lanchonete.

8.2 Autorizar a CONCESSIONÁRIA a realizar nos espaços físicos em questão as adequações necessárias ao funcionamento do restaurante e lanchonete, mediante avaliação do Departamento de Ensino da Brigada Militar.

8.3 O Departamento de Ensino adotará as medidas necessárias para a preservação da segurança dentro da sua sede, inclusive quanto a área objeto da permissão e quanto aos serviços a ela relacionados.

8.4 O Departamento de Ensino reserva-se o direito de instalar, nas áreas objeto da permissão de uso (exceto vestiários e banheiros), equipamentos destinados ao sistema de monitoramento por vídeo.

8.5 É facultado a CONCEDENTE, no caso de rescisão ou conclusão do prazo da permissão de uso, exigir o retorno a situação anterior, sem que caiba qualquer direito de indenização ou



retenção a CONCESSIONÁRIA, desde que tal possibilidade conste da autorização formal para a realização da benfeitoria, da obra ou da alteração nas instalações.

8.6 Permitir o livre acesso dos empregados da empresa somente nas dependências do edifício para a execução dos serviços, desde que uniformizados e identificados com crachá.

8.7 Colocar o que for de sua propriedade que deverá compor as instalações do restaurante e da lanchonete a disposição da empresa.

8.8 Proporcionar todas as facilidades para que a empresa Contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas e condições estabelecidas.

8.9 Designar um servidor especialmente para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, sendo que as decisões e providências que ultrapassarem sua competência deverão ser solicitadas em tempo hábil para adoção das medidas convenientes. O fiscal será indicado pelo Departamento de Ensino/BM.

8.10 Acompanhar e fiscalizar as operações de recebimento e qualidade dos gêneros adquiridos, impugnando os itens que não estejam nos padrões de qualidade, guarda seleção e preparo.

8.11 Comunicar a empresa quaisquer irregularidades apresentadas no atendimento ao usuário ou execução dos serviços, fixando prazo para correção dos problemas detectados.

8.12 Exigir, sempre que entender necessária, a comprovação da regularidade dos empregados, relativas a legislação sanitária e obrigações patronais.

8.13 Exigir a realização de análises microbiológicas em amostras coletadas na lanchonete, a seu exclusivo critério, cujos custos serão repassados a empresa, ou cobrar-lhe diretamente tais despesas.

8.14 Observar e fiscalizar o cumprimento das exigências relativas à limpeza das áreas físicas, condições dos equipamentos, moveis e utensílios utilizados na execução dos serviços, solicitando reparos ou substituições que se fizerem necessários.

8.15 Não permitir a execução de serviços em desacordo com o preestabelecido.

8.16 Rescindir unilateralmente o presente contrato nos casos especificados no Inciso I, do Art. 79 da Lei Federal No 8.666/93.

## **9 DA FISCALIZAÇÃO**

9.1 Fiscalizar através de funcionário do DE especificamente nomeado para este fim a execução deste contrato.

9.2 Fiscalizar o desenvolvimento das atividades do restaurante através de comissão de fiscalização especificamente para este fim nomeada.

9.3 Aplicar as sanções previstas para a inexecução total ou parcial deste ajuste.

9.4 A Comissão de Fiscalização poderá fornecer, por escrito, sugestões acerca da elaboração dos cardápios, cabendo a CONCESSIONÁRIA justificar, por escrito, em caso de não aceitação.



9.5 Quando da entrega do bem e dos equipamentos nos mesmos instalados, em razão do desfazimento do Termo ou revogação da concessão, o Departamento de Ensino verificará o estado em que estiverem sendo restituído, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural, o que há de ser devidamente comprovado. Emitirá, destarte, a CONCEDENTE, um Termo de Entrega e Responsabilidade, onde exporá detalhadamente, tais constatações. Fica a CONCESSIONÁRIA, de qualquer sorte, sujeita a arcar com a desinsetização, desratização, limpeza e pintura das áreas objeto da concessão de uso, bem como obrigada ao reparo, conserto ou substituição de quaisquer bens ou equipamentos que se mostrem avariados, danificados ou, de qualquer forma, impróprios ao uso normal que deles se espera.

## **10 DO VALOR RETRIBUTIVO**

10.1 O Departamento de Ensino entregará até o último dia de cada mês a Guia de Arrecadação-GA referente ao aluguel, taxa de coleta de lixo, bem como, as taxas de ressarcimento pela utilização de água e luz, conforme auferido respectivamente no hidrômetro e medidor de energia, sendo que o vencimento será sempre no dia 10 (dez) de cada mês.

10.2 O valor retributivo a título de aluguel não pago na data apazada será acrescido de multa de 10% e de juros de mora à razão de 1% ao mês, sem prejuízo das demais penalidades previstas em contrato e deverá ser corrigido desde então até o efetivo pagamento, pela variação, pro rata die, do UPF/RS ou outro índice substituto.

10.3 A CONCESSIONÁRIA recolherá, ao Tesouro do Estado do Rio Grande do Sul, através de Guia de Arrecadação-GA, emitida pelo Departamento de Ensino.

10.4 O preço do valor retributivo pago pela CONCESSIONÁRIA será reajustado anualmente após decorrido o prazo de 12 (doze) meses da assinatura do presente contrato, pela variação do Índice Geral de Preços – Mercado IGPM – editado pela Fundação Getúlio Vargas.

10.5 O preço do ressarcimento pela coleta de lixo será reajustado de acordo com o índice aplicado pela empresa responsável por este serviço.

## **11 DO VALOR Á TÍTULO DE ALUGUEL E REAJUSTE DO PREÇO**

11.1 O valor retribuído a título de aluguel não será cobrado até o limite do custo das obras/benfeitorias que serão realizadas no espaço que será disponibilizado para a instalação e operação de restaurante e lanchonete, após será cobrado o valor de R\$ 2.898,97 (dois mil, oitocentos e noventa e oito reais e noventa e sete centavos) mensais a título de aluguel, totalizando o valor anual de R\$34.787,56 (trinta e quatro mil, setecentos e oitenta e sete reais e cinquenta e seis centavos), que será reajustado quando do início da cobrança conforme legislação vigente.

11.2 As benfeitorias e instalações que vierem a ser efetuadas pela CONCESSIONÁRIA passarão a integrar a propriedade do Departamento de ensino tão logo sejam concluídas, independentemente de qualquer indenização.

## **12 REAJUSTE DO PREÇO - VALOR DA REFEIÇÃO**

12.1 O reajuste do preço do valor da refeição fornecida será precedido de demonstração analítica do aumento ou diminuição dos custos de acordo com Planilha de Custos e Formação de Preços, justificados e comprovados. Esta solicitação de reajuste não poderá ser demandada em prazo inferior a 01 (um) ano do início da vigência do contrato ou da última repactuação, respeitando esta mesma periodicidade entre cada solicitação.

12.2 Será oferecida uma refeição completa, sob a forma de “buffet livre”, com direito a uma carne, pelo valor correspondente à 01 (uma) etapa alimentação (atualmente corresponde à R\$ 10,41),



sendo que o valor máximo a ser considerado, para fins de licitação, não poderá ser superior a 50% à referida etapa. Assim, o valor máximo a ser atingido totaliza o valor de R\$ 15,62 (quinze reais e sessenta e dois centavos).

12.3 A etapa de alimentação dos servidores militares e civis tem o valor de 25% de uma diária de alimentação. O valor da diária de alimentação é de R\$41,67, sendo que o valor da etapa perfaz R\$10,41. Tudo nos termos do Decreto nº 53.672 de 15 de agosto de 2017.

12.4 Caberá a parte interessada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.

### **13 DA GARANTIA CONTRATUAL**

13.1 Para a execução das obrigações assumidas, o Departamento de Ensino exigirá da empresa vencedora até 03 (três) dias após a assinatura do Contrato, prestação de garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do seu valor total, em uma das modalidades previstas no art. 56 da Lei no 8.666/93, que será liberada ou restituída somente após o término da vigência contratual e desde que não haja pendências.

13.2 O valor da garantia poderá ser utilizado para corrigir as imperfeições verificadas na execução dos serviços, bem como nos casos decorrentes de inadimplemento contratual, e de indenização por danos causados ao patrimônio da União, ou de terceiros.

13.3 O valor da garantia se reverterá em favor do Departamento de Ensino, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão contratual por culpa exclusiva da contratada, sem prejuízo das perdas e danos porventura verificados.

13.4 Cumprir as regras estabelecidas no DECRETO Nº 52.215, DE 30 DE DEZEMBRO DE 2014 e DECRETO Nº 52.716, DE 20 DE NOVEMBRO DE 2015

### **14 DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1 A participação implica aceitação dos termos deste instrumento e do Decreto Estadual no 52.215/2014, inclusive quanto a retenção do pagamento em caso de descumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.

14.2 O Departamento de ensino não se responsabiliza por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante.

14.3 O risco do negócio é de responsabilidade total da CONCESSIONÁRIA.

14.4 Legislação Específica Aplicável:

14.4.1 Ato Normativo 006/2006 do Conselho Regional de Nutricao-2a Região (RS) – estabelece número de nutricionistas, vinculado ao número de refeições servidas.

14.4.2 Anexo III da Resolução 380/2005 do Conselho Federal de Nutrição com definição para nº > de 100 refeições.

14.4.3 Anexo II da mesma Resolução que elenca atribuições do técnico, inclusive prevê a elaboração de Manual de Boas Práticas e define alimentação coletiva.

14.4.4 Portaria 325/2010 da Secretaria Estadual Saúde - RS que estabelece normas preventivas a gripe H1N1.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria de Modernização Administrativa e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 18/1203-0017725-8**

14.4.5 Resolução da ANVISA (216 de 15/set/2004) Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.

14.4.6 Portaria nos 78- 2009 SES – RS Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

14.5 Os interessados poderão obter maiores informações sobre a Concessão junto ao Departamento de Ensino da Brigada Militar, Avenida Coronel Aparício Borges, 2001 - Porto Alegre/RS, fone 51 3288-4100 e 3288-4122.



## ANEXO A

### 1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.1 Exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, durante o período de vigência do Contrato de Concessão, diariamente, de segunda a sexta, devendo obedecer aos seguintes horários:

Restaurante: das 12h às 13h30min.

Lanchonete: das 7h às 19h

Obs.: Os horários poderão ser alterados de comum acordo entre as partes.

### 2 LANCHONETE

2.1 A CONCESSIONÁRIA deverá manter a lanchonete bem suprida para o fornecimento de doces, salgados assados, sanduíche integral, salgados integrais, bolo integral, chocolates ao leite, 70% cacau e *diet*, baurus, cachorro-quente, prensados, baguetes (opção integral), iogurte (opção *diet*), sucos de frutas sem açúcar, café preto, café com leite, chocolate quente, água de coco.

2.2 Os doces e salgados expostos no balcão deverão ter seu prazo de validade observado, Considerando os materiais que integram a sua composição. Os itens embalados deverão ter estampados seu conteúdo e data de validade.

2.3 Os lanches deverão ser preparados momentos antes de serem fornecidos.

2.4 Os lanches prontos deverão ser disponibilizados em balcão térmico ou refrigerado, com vitrine a vista do consumidor.

2.5 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes cardápios com preços vigentes e autorizados pela CONCEDENTE.

2.6 Os condimentos do tipo maionese, catchup e mostarda deverão estar disponíveis no balcão em forma de sachês.

2.7 O açúcar mascavo ou demerara deverá estar disponíveis no balcão em forma de sachês, self-service.

2.8 Os refrigerantes deverão estar disponíveis aos comensais no mínimo em duas formas:

- a. lata – 350 ml.
- b. garrafa pet – 600ml

2.9 As águas deverão estar disponíveis aos comensais no mínimo em três formas:

- a. garrafa pet com gás – 500 ml
- b. garrafa pet sem gás – 500 ml.
- c. copo sem gás – 200ml.

2.10 A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de uma máquina para o fornecimento de café-expresso aos clientes.

### 3 INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DOS LANCHES

3.1



ITEM	COMPOSICAO MINIMA EXIGIDA
<b>Pães</b>	Pão francês Pão de forma integral Pão de queijo Pão Light
<b>Bolos</b>	Simples (Cenoura, Mandioca, laranja, milho, fubá, coco). Integral (Banana, Maca, etc.).
<b>Leite</b>	Desnatado Integral
<b>Café</b>	Adoçado Sem açúcar
<b>Queijos</b>	Mussa rela Prato
<b>Embutidos</b>	Peito de peru ou presunto magro
<b>Suco natural/sem açúcar</b> Pelo menos 2 tipos	Laranja Variado

3.2 O cardápio, para os efeitos do subitem anterior, deverá ser elaborado pela nutricionista da CONCESSIONÁRIA e apresentado, semanalmente.

3.3 Os sucos devem ser naturais de frutas *in natura* ou preparados a partir de polpas.

3.4 Os bolos devem ser servidos em porções individuais ou em embalagens descartáveis com tampa

3.5 Os leites devem ser fluídos, oferecendo as opções de quentes (em garrafas térmicas ou com disponibilidade de aquecimento em micro-ondas) ou frio.

3.6 Os queijos e embutidos devem ser servidos fatiados em bandejas nos balcões refrigerados.

3.7 É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

3.8 A CONCESSIONARIA deve colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente e guardanapos (dimensões 24 x 23,5cm).

3.9 Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas etiquetas ou similares.

#### 4 INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO ALMOÇO

4.1 O **cardápio básico** deverá ter como composição mínima:

**Prato principal:** Mínimo de duas preparações de carnes: grelhada, assada ou com molho; do tipo:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria de Modernização Administrativa e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 18/1203-0017725-8

bovina, suína, aves ou peixes.

O planejamento para o prato principal deverá prever, em cada mês, as seguintes incidências médias de carne:

Tipo de carne	Incidência dias/mês
Bovina (coxão-mole, alcatra, maminha de alcatra, contra-filé (sem capa e sem osso), file em "T", file-mignon)	20
Suína	10
Peixe	04
Aves	10
Vísceras	01
Embutidos (salsichão/quitute)	02

4.2 Itens que deverão ser disponibilizados diariamente ou conforme cardápio:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA
<b>SALADAS</b> O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor saladas excedentes desde que estejam acondicionadas sobre gelo. Deverão estar à disposição dos usuários três tipos de molhos para saladas, servidos em <b>molheiras separadas</b> .	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
	2 (dois) tipos de vegetal folhosos (rúcula, agrião, etc.)
	4 (quatro) tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, pepino, rabanete, etc.)
	Sementes de linhaça, queijo ralado, azeite de oliva, vinagre de maçã, molho de pimenta vermelha.
	3 (três) tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.) um deles poderá ser um tubérculo – batata, mandioca, etc.
<b>ACOMPANHAMENTOS QUENTES</b> O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor acompanhamentos quentes excedentes desde que estejam expostos em <i>rechauds</i> .	2 (dois) tipos de saladas compostas (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rose e francês)
	Arroz parabolizado
	Arroz composto ou risotos (com legumes, a grega, galinhada, arroz de carreteiro etc.)
	Arroz integral
<b>CARNE BOVINA</b> O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos principais excedentes desde que estejam expostos em <i>rechauds</i> .	Feijão marrom ou integral preto
	<b>Cozidas e assadas:</b> lagarto (posta branca) e coxão-duro (posta vermelha), cupim, ripa-da-costela, ponta-de-costela, matambre, acém, patinho, vazio, fraldinha, rabo;
	<b>Grelhadas:</b> coxão-mole, alcatra, maminha de alcatra, contrafilé (sem capa e sem osso), file em "T", file-mignon;
	<b>Carnes à rolê, de panela:</b> coxão-duro, acém;



	<b>Carnes à milanesa, parmegiana, escalope, carnes picadas, carnes moídas para o prato principal:</b> contrafilé, coxão-mole, patinho;
	<b>Stroganoff:</b> coxão-mole, alcatra, contra file, maminha;
	<b>Espetinho:</b> alcatra
	<b>Carne moída ou picada:</b> de primeira qualidade, do tipo "extra limpa", isenta de nervos, gorduras ou aparas de qualquer espécie.
	<b>Para molhos:</b> carne moída (conforme especificação do item g);
	<b>Vísceras:</b> fígado, bucho, língua.
<b>CARNE SUÍNA</b> O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos principais excedentes desde que estejam expostos em <i>rechauds</i> )	<b>Assados:</b> pernil e lombo extra. <b>Grelhados:</b> bisteca, mignon, lombo extra e costelinha. <b>Feijoada:</b> orelha, rabo e pé salgados, costela defumada, lombo defumado, charque defumado, bacon, paio e linguiça defumada. <b>Observação:</b> Todas as carnes deverão ser de primeira qualidade (sem sebo e aparas), frescas (exceto as defumadas para feijoada), inspecionadas pelo SIF.

<b>PEIXES</b> O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos principais excedentes desde que estejam expostos em <i>rechauds</i> .	De primeira qualidade e de boa procedência. <b>Opção de peixes:</b> frescos e/ou congelados de primeira linha, pescado cozido e assado, cação, tainha e pescado frito e grelhado, dourado, file sem pele, pescada branca, merluza, robalo, file de anjo.
<b>CARNE AVES</b> O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos principais excedentes desde que estejam expostos em <i>rechauds</i>	<b>Frango, galinha, pato, peru, chester</b> Para aves fritas, ensopadas e a milanesa, somente poderão ser utilizados: peito, coxa e sobrecoxa, adequados ao tipo de cardápio. Para aves grelhadas: file de peito, coxa e sobrecoxa desossados.
<b>VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS</b>	Produtos de boa qualidade, da época, frescos, maduros e acondicionados higienicamente, em caixas plásticas tipo Monobloco vazadas. As frutas para sobremesa (mamão, laranja, melão, abacaxi, etc.), quando suficientemente doces, devem ser servidas sem açúcar

## 5 DEMAIS DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer pratos alternativos, *à la minuta, bife a cavalo, carne (frango ou gado) com salada e prato tropical, bauru ao prato, bem como prato saúde (saladas mais carne grelhada)* com possibilidade de inclusão de outros pratos, cuja composição, incidência dias/mês e preços deverão ser previamente autorizados pela CONCEDENTE.

5.2 Os cardápios deverão ser variados, sempre de acordo com as estações do ano e considerando a sazonalidade dos produtos, os quais deverão estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

a. Óleo de soja, acondicionado em latas de 18 litros. Após abertas as embalagens, o óleo não utilizado deverá ser acondicionado em bombonas plásticas apropriadas, em perfeito estado de conservação e rigorosamente higienizadas. Não será permitida a reutilização de óleo de frituras para outros fins. A fiscalização do Contrato poderá solicitar a substituição do óleo durante a fritura, sempre que julgar conveniente e necessário.

b. Para saladas: azeite de oliva, óleo de milho ou de girassol. (acidez  $\leq 0,5$ )



5.3 AÇÚCAR: Demerara ou mascavo.

5.4 MASSAS: Com ovos.

5.5 SAL: Iodado, embalado em pacotes de 1 kg

5.6 MANTEIGA.

5.7 SOBREMESAS: Artesanais ou Industrializadas.

a. De acordo com os tipos de refeição, podem ser: frutas ao natural, compotas, tortas, doces, pudins, cremes, gelatinas e sorvetes.

5.8 As frutas da estação deverão ser disponibilizadas como sobremesa, não integrando o buffet livre.

5.9 Os descartáveis utilizados no sistema serão:

- a) Guardanapos de papel absorvente branco (considerar, no mínimo, 2 unidades por pessoa).
- b) Palito de madeira
- c) Copo plástico de 200 ml
- d) Copo plástico de 50 ml.
- e) Caso seja solicitado pelo usuário, deverá ser fornecido copo de vidro para o consumo de refrigerantes, sucos, água mineral, etc.

5.10 O buffet de saladas deverá ser acompanhado por vinagrete, sal, azeite de oliva, vinagre de maçã, farinha de mandioca branca ou torrada.



ANEXO B

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº  
PROCESSO Nº xx

**1. Dados da empresa:**

- a) razão social completa da empresa:
- b) endereço atualizado:
- c) telefone/fax/e-mail:
- d) no do CNPJ (que deverá ser o mesmo constante dos documentos de habilitação e da Nota Fiscal a ser emitida, caso seja vencedora do certame):
- e) nome da pessoa indicada para contatos:
- f) respectivo no do telefone convencional e celular:

**2. Valores:**

Apresentamos ao Departamento de Ensino da Brigada Militar nossa proposta para o objeto da presente licitação, acatando todas as estipulações consignadas no Edital:

REFEIÇÕES	
Descrição	Preço por refeição
Refeição servida na forma de buffet livre com uma carne	

LANCHES	
Descrição	Preço Unitário Máximo (R\$)
sanduíche apresuntado (magro/gordo) e queijo (lanche/mussarela) em pão de forma – 150gr	
sanduíche natural de pão integral apresuntado (magro/gordo), queijo(lanche/mussarela), tomate, alface e ovo cozido fatiado – 175 gr	
torrada de presunto (magro/apresuntado) e queijo (lanche/mussarela), em pão de forma/integral – 175gr	
"X" salada (pão sovado, alface, tomate, bife de hambúrguer, queijo, maionese) – 200gr	
Bauru (pão sovado, alface, tomate, bife de carne bovina, queijo, ovo e maionese) – 250gr	
Salgados (empada, pastel, pão-de-queijo) comuns e/ou integrais	
Fatias de bolo comum e/ou integral	
refrigerante em lata - 330ml	
vitaminas de frutas, suco de laranja natural ou limonada, salada de frutas sem açúcar - 330ml	
copo de leite com achocolatado - 330ml	
Cafezinho	
café, chá e café com leite (taça)	
<b>Valor Total dos Lanches</b>	



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria de Modernização Administrativa e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 18/1203-0017725-8**

- a) O prazo de validade da proposta e de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data-limite prevista para entrega das propostas, conforme o art. 64, parágrafo 3o, da Lei no 8.666/93 e art. 6o da Lei no 10.520, de 17.07.2002.
- b) No preço, indicado em moeda nacional, deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação; ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta da licitante vencedora;
- c) Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço até, no máximo, duas casas decimais após a vírgula;
- d) O preenchimento do presente anexo acarretará a conformidade da proposta da licitante com todas as características do objeto e exigências constantes no Edital;
- e) Todos os itens da tabela de lanches devem ser cotados, sob pena de desclassificação;
- f) O prazo de vigência deste contrato será de 12 (doze) meses, a contar da publicação da Súmula do Contrato no Diário Oficial do Estado, com prorrogações por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses.

Data e local:

.....  
Nome e assinatura do representante legal.



### ANEXO C

1.1 Relação de bens do Departamento de Ensino instalados no restaurante/lanchonete:

Mesas para 4 lugares	9
Mesas para 8 lugares	22
Mesas em aço inox	2
Pias em aço inox com cubas simples	1
Coifas	2
Fogões	1
Freezer	4
Câmara resfriada	1
Mesa buffet quente-frio	1
<b>TOTAL DE BENS NO LOCAL</b>	<b>43</b>

**Obs.:** A empresa vencedora que optar pela utilização da mesa de *buffet* quente/frio existente, deverá providenciar, as suas expensas, a aquisição e instalação de protetor salivar em ambos os lados, bem como as adaptações necessárias para instalação e fornecimento de cubas com tampas. Optando pela não utilização do equipamento existente, a empresa deverá disponibilizar uma mesa de buffet quente/frio com características iguais ou superior a existente, devidamente adequada as adaptações exigidas.



## ANEXO D

### DOCUMENTAÇÃO A SER APRESENTADA PELA EMPRESA

#### **1 NA IMPLANTAÇÃO DOS SERVIÇOS (COPIA AUTENTICADA EM CARTORIO)**

- 1.1 Ficha Registro de Empregado de todos os empregados alocados na prestação de serviços;
- 1.2 Contrato Individual de Trabalho de todos os empregados alocados na prestação de serviços;
- 1.3 Carteira de Trabalho dos empregados alocados na prestação de serviços, assinada pela Empresa;
- 1.4 Carta de apresentação do Preposto da empresa;
- 1.5 Certidão Negativa de Débito Salarial expedida pela DRT/RS.

#### **2 DURANTE A EXECUÇÃO DO CONTRATO (CÓPIA AUTENTICADA EM CARTÓRIO)**

- 2.1 Avisos prévios, quando houver;
- 2.2 Avisos de férias;
- 2.3 Comunicados de acidente de trabalho – CAT, quando houver;
- 2.4 Recibo de entrega de EPIs;
- 2.5 Licenças;
- 2.6 Rescisões;
- 2.7 Carta de apresentação referente a substituição de empregados;
- 2.8 Alteração contratual da empresa, devidamente registrada na junta comercial, quando houver.



**ANEXO IV**  
**DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR (MODELO)**

Ref.: (identificação da licitação)

....., inscrito no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº .....e do CPF nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

.....

(data)



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria de Modernização Administrativa e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 18/1203-0017725-8

ANEXO V  
ANÁLISE CONTÁBIL DA CAPACIDADE FINANCEIRA DE LICITANTE - ACF

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL ANEXO II AO DECRETO Nº 36.601, de 10-04-96.		J IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO				
		NÚMERO	FOLHA			
<b>ANÁLISE CONTÁBIL DA CAPACIDADE FINANCEIRA DE LICITANTE – ACF</b>						
<b>A IDENTIFICAÇÃO DO EDITAL OU CARTA-CONVITE</b>						
CÓDIGO	NOME DO LICITADOR	NÚMERO	MODALID. DATA			
<b>B IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE</b>						
CGC/MF:	ATIVIDADE PRINCIPAL	CNAE	SE			
FIRMA/RAZÃO SOCIAL:	CNJ	CGC/TE				
ENDEREÇO (rua, avenida, praça etc.)	NÚMERO	CONJ.	CEP			
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL			TELEFONE			
BALANÇO APRESENTADO PERÍODO:	DATA DO BALANÇO ANUAL	Nº LIVRO DIÁRIO	Nº DO RJC			
<b>C IDENTIFICAÇÃO DO CONTABILISTA</b>						
NOME:	CP	Nº DO REGISTRO NO CRC	TELEFONE			
ENDEREÇO (rua, avenida, praça etc.)	NÚMERO	CONJ.	CEP			
<b>D IDENTIFICAÇÃO DA AUDITORIA</b>						
NOME:	Nº DO REGISTRO NO CRC					
<b>E BALANÇO PATRIMONIAL REESTRUTURADO</b>		<b>F DEMONSTRAÇÃO DA ANÁLISE FINANCEIRA DO LICITANTE</b>				
CONTAS	Em R\$ Mil	ÍNDICE	VALOR	NOTA	PESO	NP
1	ATIVO CIRCULANTE AJUSTADO (ACA)	1	LIQUIDEZ CORRENTE			
2	PASSIVO CIRCULANTE (PC)					
3	ACA - REALIZÁVEL A LONGO PRAZO	2	LIQUIDEZ GERAL			
4	PC + PASSIVO A LONGO PRAZO					
5	ATIVO PERMANENTE	3	GRAU DE IMOBILIZAÇÃO			
6	PATRIMÔNIO LÍQUIDO AJUSTADO					
7	PASSIVO CIRCULANTE	4	ENDIVIDAMENTO DE CURTO PRAZO			
8	PATRIMÔNIO LÍQUIDO AJUSTADO					
9	PC + PASSIVO A LONGO PRAZO	5	ENDIVIDAMENTO GERAL			
10	PATRIMÔNIO LÍQUIDO AJUSTADO					
11	DESPESAS ANTECIPADAS	NFR	NOTA FINAL DA CAPACIDADE FINANCEIRA RELATIVA = $\sum$ NP			
12	RESULTADOS DE EXERCÍCIOS FUTUROS					
13	CAPITAL SOCIAL INTEGRALIZADO	G	RESULTADO DA ANÁLISE			
14	PATRIMÔNIO LÍQUIDO					
15	CONSISTÊNCIA (vide instruções no verso)					
<b>H IDENTIFICAÇÃO DO SERVIDOR PÚBLICO</b>						
NOME:			MATRÍCULA			
<b>I DECLARAÇÃO E ASSINATURAS</b>						
O representante legal da empresa licitante e o contabilista declaram, sob as penas da Lei, que as informações prestadas neste formulário são a expressão da verdade, bem como autorizam o licitador, por si ou por outrem e a qualquer tempo, examinar os livros e os documentos relativos à escrituração contábil, para confrontação dos dados aqui demonstrados.						
LICITANTE		CONTABILISTA		LICITADOR		
DATA:		DATA:		DATA:		