



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 006/2017

A Comissão de Licitações da UFSM, sediada na Cidade Universitária, em Santa Maria/RS, torna público, para o conhecimento dos interessados, que realizará Licitação, na Modalidade CONCORRÊNCIA, do tipo maior oferta, global, para **PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 163,9 m², referente às salas 300 A, 300 B, 300 C, localizadas no Prédio 42 – CCR, Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de restaurante/lancheria**, conforme especificado no item nº 2 deste Edital, de acordo com o que prescreve a Lei 8.666, de 21/06/93, alterada por legislação posterior, e Decreto 4.485, de 25 de novembro de 2002 e conforme consta no processo **23081.010944/2017-94**.

1. Os ENVELOPES n. 01 (documentos) e n. 02 (proposta) serão recebidos pela Comissão de Licitações da UFSM, na Sala 666, 6º pavimento do Edifício da Administração Central, na Cidade Universitária.

Data limite para entrega dos envelopes n. 1 (documentação) e n. 2 (proposta):

Dia: 04/05/2017 até às 14:00 h.

Datas de abertura dos envelopes:

1ª abertura – 04/05/2017 até às 14:00 h(envelope n. 01)

2ª abertura – 15/05/2017 até às 14:00 h (envelope n. 02)

2. OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto a **PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 163,9 m², referente às salas 300 A, 300 B, 300 C, localizadas no Prédio 42 – CCR, Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de restaurante/lancheria**.

2.1.1. A licitante vencedora deverá disponibilizar, de acordo com o **artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão**, no mínimo, os seguintes produtos e serviços:

- a) REFEIÇÕES: almoço com 02 (dois) tipos de saladas, 03 (três) pratos quentes, 01 (um) tipo de carne, sobremesa e serviços a La carte a combinar.

- b) LANCHES RÁPIDOS: salada de frutas, torradas, cheese burger, cachorro quente, pastéis, sanduíches frios, sanduíches naturais e afins.
- c) BEBIDAS: cafés, chás, refrigerantes, sucos naturais, sucos industrializados e afins.
- d) OUTROS PRODUTOS: balas, chocolates, sorvetes, picolés e afins.
- e) LANCHES DIFERENCIADOS: Opções de lanches sem glúten, sem lactose, sem açúcares e veganos/vegetarianos, devidamente identificados.

2.1.2. A Licitante Vencedora compromete-se a instalar no local, os equipamentos a seguir relacionados, além de outros que julgar necessários:

EQUIPAMENTOS	
Balcão refrigerador até 700 watts	Exaustor de ar
Fogão a gás	Máquina Post-Mix para Refrigerantes
Prensas a gás	Fritadeira elétrica
Máquina a gás com estufa e molheiros para cachorro quente	Armários, mesas e cadeiras
Carro de buffet	Panelas, Pratos, Talheres e louças
Liquidificador	Bules e Chaleiras
Batedeira	Máquina de sorvete italiano
Cafeteira	Tabuleiro, Baleiro e Expositor
Espremedor de Frutas	Travessas, Tijelas, Bacias e Potes
Ventilador	Garrafas Térmicas
Forno microondas	Aparelho DVD
Balança	Televisor a Cores

2.1.3. Para os equipamentos a serem instalados, **recomenda-se** observar ter padrão “A” de consumo de energia elétrica e, caso não conste a voltagem, deverá ser considerada 220 V ou bivolt.

2.2. A Licitante Vencedora deverá instalar, antes do início das atividades da Lancheria, a critério da Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA), o quadro de medição de energia elétrica (incluindo o aparelho medidor), na parede externa à lancheria, para leitura do consumo de energia elétrica. Deverá ser uma caixa metálica, tamanho adequado ao tipo de medição, e derivará do perfilado que alimenta o quadro de disjuntores da lancheria (QD3), interceptando-se ali os condutores de alimentação da lancheria, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA.

2.3. Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da Licitante Vencedora, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pela Pró-Reitoria de Infraestrutura.

2.3. Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da Licitante Vencedora, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pela Pró-Reitoria de Infraestrutura.

2.3.1. Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem serão de inteira responsabilidade da Licitante Vencedora.



2.4. Será firmado um Termo de Permissão com a Licitante Vencedora, com prazo de vigência de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses.

2.5. O horário de funcionamento será das 7:30h às 19:00h horas de segunda à sexta-feira. Demais horários ficarão a critério da licitante vencedora, desde que autorizado pela PROINFRA.

2.6. A licitante vencedora será responsável pela limpeza do local e recolhimento de lixos, conforme discriminado abaixo:

- a) A licitante vencedora deverá dar destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o funcionamento da praça de alimentação, sem ônus para a UFSM. A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente, realizar a coleta seletiva, fazendo a segregação dos resíduos em, no mínimo: resíduos recicláveis, resíduos comuns e resíduos orgânicos.
- b) A licitante vencedora deverá segregar, armazenar e dar destinação final correta do óleo comestível saturado produzido pela própria, através de doação, comercialização ou subcontratação do serviço de destinação deste óleo. A cada 30 (trinta) dias a licitante vencedora deverá comprovar, por meio da apresentação de nota fiscal ou recibo, a destinação dos resíduos supracitados, para o Setor de Planejamento Ambiental da PROINFRA – UFSM.
- c) A licitante vencedora deverá instalar por sua conta, em área próxima ao local de funcionamento da lancheria, definida pela UFSM, no mínimo dois contêineres com capacidade nominal mínima de 700 L, fabricado de acordo com as normas DIN/EN 840-4 e NBR 15.911, composto de corpo, tampa e rodas. Com corpo e tampa confeccionados em material HDPE (polietileno de alta densidade) 100% virgem com proteção antioxidante e anti UV 8 (proteção anti UV classe 8), com munhão para basculamento lateral, com 4 rodízios giratórios, sendo 2 com freio de estacionamento, rodas em borracha maciça, garfos de fixação em aço, com tratamento anti-corrosão, com saída inferior para escoamento de água de lavagem e com pedal para abertura da tampa, em aço, com tratamento anti-corrosão. Os contêineres deverão, obrigatoriamente, ser nas cores verde, para destinação de resíduos recicláveis, e cinza, para destinação de resíduos comuns e estarem identificados com a nomenclatura de qual tipo de resíduos serão destinados em cada um deles.
- d) A licitante vencedora deverá doar os resíduos recicláveis à concessionária da Prefeitura Municipal responsável pela coleta seletiva em Santa Maria, sendo comunicado à mesma a localização dos contêineres para que os caminhões realizem a coleta.
- e) A licitante vencedora deverá separar e destinar os restos de alimentos e quaisquer outros resíduos orgânicos semelhantes gerados no local de funcionamento da lancheria, para compostagem. Para essa finalidade, a UFSM poderá doar os resíduos, subcontratar empresas para sua destinação, ou ainda, revendê-los caso

haja interesse nesse material. A cada 30 (trinta) dias a licitante vencedora deverá comprovar, por meio da apresentação de nota fiscal ou recibo, a destinação dos resíduos supracitados, para o Setor de Planejamento Ambiental da PROINFRA – UFSM.

2.6.1. Os atendentes devem ter cuidado com a apresentação pessoal da equipe que irá atender o público, com a manipulação e conservação dos alimentos, atendimento e limpeza. O local/fornecedores e atendentes devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

2.7. Os lanches e refeições deverão ser produzidos no dia.

2.8. A licitante vencedora deverá instalar no Prédio da unidade solicitante uma máquina para venda de refrigerantes em latas, de 350 ml, através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. O local e a data para instalação do equipamento será definida pela unidade solicitante.

2.9. A licitante vencedora deverá instalar no prédio da unidade solicitante, sob autorização e a critério da PROINFRA, uma máquina para venda de café, com as seguintes opções: café expresso, café com leite, mocaccino, chá e capuccino com chocolate (50 ml até 110 ml), através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. O local e a data para instalação do equipamento será definida pela PROINFRA.

2.10. O(s) botijão(ões) deverá(ão) estar de acordo com a legislação de prevenção e proteção contra incêndio do estado do Rio Grande do Sul.

2.10.1. A mangueira e o regulador de pressão devem atender as normas de segurança e possuir certificação do INMETRO.

2.10.2. As mangueiras de GLP devem ser do tipo flexível em aço lona preta, ou em PVBC plastificado conforme NBR 8613.

2.11. As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados na lancheria devem atender a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

2.12. A licitante vencedora está obrigada a cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento de restaurantes, lancherias, cantinas e trailers, bem como acatar as determinações complementares emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura, relacionadas com o assunto.

2.13. A licitante vencedora está obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate à Incêndio – PPCI, elaborado pela UFSM.

2.14. A qualidade dos serviços será verificada mensalmente pelo gestor do contrato, através de pesquisa, por amostragem, entre os usuários da licitante vencedora, cabendo ao mesmo exigir e controlar as correções necessárias, bem como indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.

2.15. A licitante vencedora deverá executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção dos equipamentos, móveis e utensílios, de acordo com o que segue:

2.15.1. Executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção com fornecimento de materiais, nas áreas internas, áreas externas, esquadrias



externas (face interna e externa), e fachadas envidraçadas (face externa), obedecendo às técnicas apropriadas e com o emprego de materiais de primeira qualidade, específicos para cada situação, observando as orientações da UFSM, quando for o caso, de forma a manter a perfeita higienização e desinfecção das áreas físicas dos imóveis por ele ocupados.

2.15.2. O serviço de manutenção predial na área interna e externa do local é de responsabilidade da licitante vencedora, são exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

2.16. A licitante vencedora está obrigada a cumprir o disposto no **artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão**, destacado a seguir:

Art. 8º - Nos órgãos e entidades onde haja concessão de uso das dependências institucionais para o funcionamento de restaurante ou lanchonete, o contrato firmado com a empresa contratada para o fornecimento de serviços de alimentação deverá, na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, e as seguintes recomendações:

I - oferta variada e predominante de alimentos *in natura* e minimamente processados e suas preparações culinárias que contemplem diferentes todos os grupos alimentares, como cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados;

II - adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal, dentre outros) e evitar a de ultraprocessados (comidas instantâneas desidratadas ou congeladas, misturas prontas, molhos prontos e temperos industrializados, guloseimas, pães doces, biscoitos recheados, salgadinhos e bebidas açucaradas, como refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, dentre outros);

III - utilização de pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar na preparação dos alimentos;

IV - preferência pela utilização de alimentos frescos, em especial aqueles oriundos da agricultura familiar;

V - preferência por alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra; e

VI - adoção de medidas para evitar a disponibilização de saleiros nas mesas.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 DA DOCUMENTAÇÃO (ENVELOPE N 1)

As licitantes poderão participar da presente licitação sob duas formas:

3.1.1 A Licitante deverá estar com documentos validados no SICAF, **nos níveis I, II, III, IV e VI.**

3.2. Empresas que não estiverem inscritas junto ao Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF:

3.2.1. Apresentar, em uma única via, cópias autenticadas ou cópias acompanhadas dos originais ou, ainda, publicação em órgão da imprensa oficial, a documentação relativa à habilitação jurídica; à qualificação econômico-financeira; à regularidade fiscal e à qualificação técnica, conforme o seguinte:

I - Habilitação Jurídica:

- a) Cédula de identidade;
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 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 o exigir.
- f) Registro ou certificado de fins filantrópicos e/ou ato de declaração de utilidade pública, no caso de sociedades civis sem fins lucrativos ou de utilidade pública;

II - Qualificação Econômico Financeira:

- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigível e apresentado na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- b) Certidão Negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

III - Regularidade Fiscal:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF, ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b) Prova de Regularidade junto a Fazenda Federal;
- c) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativa ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.



3.3. Todas as licitantes deverão apresentar no dia da entrega dos envelopes:

- a) Declaração de inexistência de fato superveniente de responsabilidade da licitante, podendo ser usado o modelo do Anexo 1 deste Edital.
- b) Termo de Desistência Recursal, se for o caso, podendo ser usado o modelo constante no Anexo 2 deste Edital.
- c) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante no anexo 3 deste Edital.
- d) Declaração de elaboração independente de proposta, conforme modelo 4 em anexo neste edital.
- e) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitido pela Justiça do Trabalho. A validação da certidão, apresentada pela licitante, será verificada *on-line*, pela comissão de licitações.**

3.4. A documentação deverá ser apresentada em envelope fechado ou lacrado, devidamente identificado, podendo ser usado o modelo a seguir:

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA COMISSÃO DE LICITAÇÕES AVENIDA RORAIMA, 1000 SALA 666, REITORIA/UFSM – CEP 97.105-900 CONCORRÊNCIA Nº ____/20____ DIA ____/____/____, às ____ horas ENVELOPE 01 – DOCUMENTAÇÃO CNPJ DA EMPRESA: _____ RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA: _____ TELEFONE: _____ E-MAIL: _____

4. DA PROPOSTA (ENVELOPE N. 2)

4.1 A proposta deverá ser apresentada devidamente datada, assinada, sem emendas, rasuras ou entrelinhas.

4.2 A proposta deverá conter **o valor de retribuição mínimo mensal à Universidade**, pela ocupação da área física, o qual deverá ser de, no mínimo **R\$ 2.741,82** (dois mil, setecentos e quarenta e um reais e oitenta e dois centavos) e, no máximo, **R\$ 3.677,68** (três mil, seiscentos e setenta e sete reais e sessenta e oito centavos).

4.3 Citar os equipamentos e utensílios que a Licitante se propõe a instalar e utilizar no seu estabelecimento.

4.4 Descrever os serviços que a Licitante se propõe a oferecer.

4.5 Informar o número de pessoas que desempenharão atividades na lancheria, bem como a natureza de suas atividades.

4.6 Será desclassificada a proposta que esteja em desacordo com o Edital, bem como as que forem manifestamente inexeqüíveis ou, ainda, apresentada em papel de uso em aparelho fac-símile.

4.7 A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado ou lacrado, devidamente identificado, podendo ser usado o modelo a seguir:

<p>UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA CAMPUS UNIVERSITÁRIO – SANTA MARIA/RS- CEP: 97105-900 COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES AVENIDA RORAIMA, 1000 SALA 666, ED. REITORIA NÚMERO da CONCORRÊNCIA _____ DIA ____/____/____, às _____ HORAS ENVELOPE N. 2 - PROPOSTA CNPJ n. _____</p>

5. DO PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO

5.1. Nos dias, hora e local marcados, terá início a sessão de abertura das propostas pelo Presidente da Comissão de Licitações para exame das mesmas.

5.2. A Comissão de Licitações rubricará a documentação e as propostas apresentadas, submetendo as mesmas ao exame e rubrica dos representantes credenciados presentes em cada sessão.

5.2.1 Para os fins acima, a credencial deverá ser através de procuração específica ou indicação no cadastro da empresa no SICAF, a qual concede poderes ao representante credenciado, inclusive para deliberar, interpor e/ou renunciar os recursos.

5.3 Havendo dúvidas, o Presidente da Comissão de Licitações deverá registrar em ata as razões que a determinaram, podendo reter documentos que a instruem.

5.4. Após a habilitação, não havendo, pelos participantes, intenção de recurso, o que deverá ser expresso em formulário próprio, fornecido pela UFSM, bem como consignado em ata, proceder-se-á a imediata abertura dos ENVELOPES N. 02 (PROPOSTAS), podendo ser efetuado no primeiro dia útil subsequente, a critério do Presidente da Comissão de Licitações. Havendo a intenção de recurso, a data para abertura do ENVELOPE N. 02 SERÁ A CONSTANTE DO ITEM 01 DESTE Edital, desde que julgados todos os recursos.

5.5. Será franqueado aos proponentes o exame dos documentos e propostas, podendo qualquer um deles solicitar o registro de observações que entender conveniente, desde que o faça no momento próprio, anunciado pelo Presidente da Comissão de Licitações, não sendo registrada em ata qualquer intervenção intempestiva.

5.6. Fica reservado à Comissão de Licitação, que julgará a presente Concorrência, o direito de acatar ou não as impugnações ou observações registradas em ata.



5.7. As dúvidas que surgirem durante a reunião, serão a juízo do Presidente da Comissão de Licitação, por este resolvidas na presença dos licitantes, ou deixadas para ulterior deliberação, devendo o fato ser registrado em ata.

6 JULGAMENTO

6.1. A Comissão de Licitações adjudicará a proposta mais vantajosa para a administração, através do seguinte critério:

a) O maior valor ofertado a título de retribuição mensal à UFSM, pela ocupação da área física, a partir do mínimo exigido no subitem 4.2.; obedecidas as demais condições deste Edital.

b) Havendo empate no valor máximo ofertado, a escolha da Licitante Vencedora far-se-á por sorteio.

7. ADJUDICAÇÃO

7.1. Após a adjudicação, o objeto especificado no item 2 deste Edital será deferido a Licitante Vencedora mediante Contrato, nos termos da Lei n. 8.666, de 21/06/1993, cuja minuta anexa é parte integrante deste Edital, como se aqui estivesse transcrita.

7.2. O Termo de Permissão deverá ser retirado, assinado e devolvido pela Licitante Vencedora, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, após a data da convocação feita pela UFSM, sob pena de decair o direito à Permissão.

7.3. Para se habilitar ao normal exercício de suas atividades, a Licitante Vencedora deverá obter da Pró-Reitoria de Infraestrutura, a respectiva Autorização, que lhe será concedida após fazer entrega de uma cópia do Termo de Permissão assinado, referido no item 7.2 deste Edital de Concorrência, expedido pelo Departamento de Material e Patrimônio.

8. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

8.1. Os recursos administrativos cabíveis são os previstos nos termos do artigo 109, da Lei n. 8.666/93.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. À Universidade, por interesse público justificado, é reservado o direito de revogar esta licitação, sem que caiba aos participantes, direito à reclamação ou indenização.

9.2. A simples participação nessa licitação implica na aceitação plena e incondicional do inteiro teor expresso neste Edital, desde que transcorrido "in albis", o prazo estabelecido no artigo 41, § 2º, da Lei 8.666/93.

9.3. A proposta apresentada terá validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de abertura do ENVELOPE n. 02.

9.4. A Licitante Vencedora obriga-se a manter, durante toda a vigência da Permissão, as condições de qualificação e habilitação exigidas neste edital.

9.5. A Licitante vencedora deverá assinar, juntamente com o Termo de Permissão, o Termo de Ciência da situação predial, que será fornecido previamente ao início das atividades, pela PROINFRA.

9.6. Ao término do prazo total da Permissão de uso, a Licitante Vencedora, na presença dos servidores designados pela UFSM realizará a inspeção e verificação da integridade da estrutura interna do local cedido, devendo, **após constatado o adequado estado de conservação**, assinar o Termo de Devolução.

9.7. Somente depois de constatado o estado de conservação e perfeito funcionamento dos equipamentos, utensílios, materiais, bem como o estado de conservação da área interna do restaurante,

9.8. A qualquer tempo a UFSM, poderá solicitar a comprovação da habilitação e qualificação em questão, conforme artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93.

9.9. No caso de não haver expediente no dia marcado para a realização desta licitação, esta será realizada no primeiro dia útil subsequente, mantidas todas as demais condições.

9.7. Para dirimir qualquer dúvida a respeito do presente acordo o foro competente será a Justiça Federal na cidade de Santa Maria/RS.

9.10. Cópias deste Edital, informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento desta licitação serão fornecidos pela Comissão de Licitações da UFSM, Sala 666, 6º Pavimento do Edifício da Administração Central, **Fone (055) 3220-8321, 3220-7672** de segunda a sexta-feira, na Cidade Universitária, em Santa Maria/RS, em horário de expediente externo da UFSM.

9.11. Para a participação deste certame, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste certame, ou de outra forma que não relacionada a este certame, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

9.12. Planta em anexo.

Santa Maria, 28 de Março de 2017.

Jayme Worst
Coordenador der Licitações



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



ANEXO 1

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

A Empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº _____ / _____ - _____ sediada na cidade
de _____ Estado _____ à rua
_____, nº _____ bairro
_____, CEP _____ - _____, Fone:
_____, Fax _____, declara sob as penas da lei, que até a
presente data:

- A) **Inexistem fatos supervenientes impeditivos da sua habilitação no presente processo licitatório,** bem como ter ciência da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- B) Não possuem em seu quadro societário nenhum Servidor Público Federal, salvo na forma excetuada no inciso X do artigo 117 de Lei 8112/90.
- C) não possui em seu quadro, atuando de forma direta ou indireta, nenhum servidor ou dirigente da UFSM, conforme dispõe o inciso III do artigo 9º da Lei 8.666/93.

Santa Maria, ____ de _____ de 20__.

Assinatura

Nome do Declarante

Nº Cédula de Identidade

ANEXO 2

TERMO DE DESISTÊNCIA RECURSAL

A Empresa _____ CNPJ n _____,
por intermédio de seu Representante legal _____ (conforme
documento em anexo), no presente ato e na melhor forma de direito, vem DESISTIR de
qualquer recurso cabível relativo à fase de habilitação referente a Concorrência n.
_____ promovida pela Universidade Federal de Santa Maria, de acordo com o
Artigo 43, III da Lei n. 8.666, de 21.06.93, alterada pela Lei n. 8.883/94.

Santa Maria, _____ de _____ de 20__.



ANEXO 3

DECLARAÇÃO

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)

.....
(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

ANEXO 04

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação da Licitação)

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante ou do Consórcio) doravante denominado (Licitante/Consórcio), para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante/Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ____ de _____ de _____

(representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

TERMO DE PERMISSÃO Nº ____/2017

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), inscrita no CNPJ. nº 95.591.764/0001-05, sediada na Cidade Universitária, Santa Maria-RS, neste ato representada pelo vice-Reitor, Prof. PAULO BAYARD DIAS GONÇALVES, outorga a **PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 163,9 m², referente às salas 300 A, 300 B, 300 C, localizadas no Prédio 42 – CCR, Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de restaurante/lancheria**, para a empresa _____, com sede na _____, inscrita no CNPJ sob n. _____, neste ato representada pelo Sr _____, representante legal, a seguir denominadas PERMITENTE e PERMISSIONÁRIA, respectivamente, de acordo com o que prescreve a Lei 8.666, de 21.06.93, alterada por Legislação Posterior, e Decreto 4.485, de 25 de novembro de 2002, em face do que consta do Processo **23081.010944/2017-94** e da proposta da Licitante Vencedora da Concorrência **006/2017**, que faz parte integrante do presente Termo de Permissão como se aqui estivesse transcrita, para o fim acima e de acordo com o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA
DO OBJETO

A PERMISSIONÁRIA receberá da **PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 163,9 m², referente às salas 300 A, 300 B, 300 C, localizadas no Prédio 42 – CCR, Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de restaurante/lancheria**.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar, de acordo com o **artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão**, no mínimo, os seguintes produtos e serviços:

- a) REFEIÇÕES: almoço com 02 (dois) tipos de saladas, 03 (três) pratos quentes, 01 (um) tipo de carne, sobremesa e serviços a La carte a combinar.
- b) LANCHES RÁPIDOS: salada de frutas, torradas, cheese burger, cachorro quente, pastéis, sanduíches frios, sanduíches naturais e afins.
- c) BEBIDAS: cafés, chás, refrigerantes, sucos naturais, sucos industrializados e afins.
- d) OUTROS PRODUTOS: balas, chocolates, sorvetes, picolés e afins.

- e) LANCHES DIFERENCIADOS: Opções de lanches sem glúten, sem lactose, sem açúcares e veganos/vegetarianos, devidamente identificados.

A PERMISSIONÁRIA compromete-se a instalar no local, os equipamentos a seguir relacionados, além de outros que julgar necessários:

EQUIPAMENTOS	
Balcão refrigerador até 700 watts	Exaustor de ar
Fogão a gás	Máquina Post-Mix para Refrigerantes
Prensas a gás	Fritadeira elétrica
Máquina a gás com estufa e molheiros para cachorro quente	Armários, mesas e cadeiras
Carro de buffet	Panelas, Pratos, Talheres e louças
Liquidificador	Bules e Chaleiras
Batedeira	Máquina de sorvete italiano
Cafeteira	Tabuleiro, Baleiro e Expositor
Espremedor de Frutas	Travessas, Tijelas, Bacias e Potes
Ventilador	Garrafas Térmicas
Forno microondas	Aparelho DVD
Balança	Televisor a Cores

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Para os equipamentos a serem instalados, **recomenda-se** observar ter padrão “A” de consumo de energia elétrica e, caso não conste a voltagem, deverá ser considerada 220 V ou bivolt.

SUBCLÁUSULA QUARTA

A PERMISSIONÁRIA deverá instalar, antes do início das atividades da Lancheria, a critério da Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA), o quadro de medição de energia elétrica (incluindo o aparelho medidor), na parede externa à lancheria, para leitura do consumo de energia elétrica. Deverá ser uma caixa metálica tamanho adequado ao tipo de medição e derivará do perfilado que alimenta o quadro de disjuntores da lancheria (QD3), interceptando-se ali os condutores de alimentação da lancheria, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA.

SUBCLÁUSULA QUINTA

Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pela Pró-Reitoria de Infraestrutura.

SUBCLÁUSULA SEXTA

Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem serão de inteira responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.



SUBCLÁUSULA SÉTIMA

Os atendentes devem ter cuidado com a apresentação pessoal da equipe que irá atender o público, com a manipulação e conservação dos alimentos, atendimento e limpeza. O local/fornecedores e devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

SUBCLÁUSULA OITAVA

A PERMISSIONÁRIA deverá instalar no Prédio da unidade solicitante uma máquina para venda de refrigerantes em latas, de 350 ml, através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. O local e a data para instalação do equipamento será definida pela unidade solicitante.

SUBCLÁUSULA NONA

A PERMISSIONÁRIA deverá instalar no prédio da unidade solicitante, sob autorização e a critério da PROINFRA, uma máquina para venda de café, com as seguintes opções: café expresso, café com leite, mocaccino, chá e capuccino com chocolate (50 ml até 110 ml), através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. O local e a data para instalação do equipamento será definida pela PROINFRA.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA

As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados na lancheria devem atender a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

A PERMISSIONÁRIA está obrigada a cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento de restaurantes, lancherias, cantinas e trailers, bem como acatar as determinações complementares emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura, relacionadas com o assunto.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

A PERMISSIONÁRIA está obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate à Incêndio – PPCI, elaborado pela UFSM.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

O(s) botijão(ões) deverá(ao) estar de acordo com a legislação de prevenção e proteção contra incêndio do estado do Rio Grande do Sul..

A) A mangueira e o regulador de pressão devem atender as normas de segurança e possuir certificação do INMETRO.

B) As mangueiras de GLP devem ser do tipo flexível em aço lona preta, ou em PVBC plastificado conforme NBR 8613.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

A PERMISSIONÁRIA está obrigada a cumprir o disposto no **artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão**, destacado a seguir:

Art. 8º - Nos órgãos e entidades onde haja concessão de uso das dependências institucionais para o funcionamento de restaurante ou lanchonete, o contrato firmado com a empresa contratada para o fornecimento de serviços de alimentação deverá, na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, e as seguintes recomendações:

I - oferta variada e predominante de alimentos *in natura* e minimamente processados e suas preparações culinárias que contemplem diferentes todos os grupos alimentares, como cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados;

II - adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal, dentre outros) e evitar a de ultraprocessados (comidas instantâneas desidratadas ou congeladas, misturas prontas, molhos prontos e temperos industrializados, guloseimas, pães doces, biscoitos recheados, salgadinhos e bebidas açucaradas, como refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, dentre outros);

III - utilização de pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar na preparação dos alimentos;

IV - preferência pela utilização de alimentos frescos, em especial aqueles oriundos da agricultura familiar;

V - preferência por alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra; e

VI - adoção de medidas para evitar a disponibilização de saleiros nas mesas.

CLÁUSULA SEGUNDA DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O horário de funcionamento será das 7:30h às 19:00h horas de segunda à sexta-feira. Demais horários ficarão a critério da licitante vencedora, desde que autorizado pela PROINFRA.



SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A UFSM, quando julgar necessário, poderá exigir que a PERMISSONÁRIA mantenha a lancheria em funcionamento, fora dos horários pré-determinados, inclusive aos sábados à tarde, domingos e feriados.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Ocorrendo a hipótese anterior, a UFSM fará a convocação, por escrito, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

No período de férias acadêmicas e nos casos em que a UFSM julgar conveniente, a lancheria poderá funcionar em horários diferenciados.

CLÁUSULA TERCEIRA *DO VALOR DA RETRIBUIÇÃO E DO REAJUSTE*

A PERMISSONÁRIA obriga-se a pagar à Universidade, até o 10º dia útil do mês subsequente ao evento, o valor de **R\$ xxx,xx** (xxxxxxxxxxxxxxxx), como retribuição pela ocupação da área física, descrita na cláusula primeira deste termo.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

O reajustamento de preços será anual, com base na variação do INPC ocorrida no período, conforme determina a Legislação Vigente. A periodicidade do reajuste poderá ser modificada em decorrência de dispositivo legal superveniente, ficando neste caso fixada a menor periodicidade permitida legalmente.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Para pagamento da restituição de energia elétrica será gerada uma Guia de Recolhimento da União - GRU, pelo setor encarregado da UFSM, com base na leitura realizada através do medidor instalado no local pela Permissionária. Para reajuste no valor do consumo de energia elétrica será usado o mesmo índice e periodicidade que a concessionária local, sempre que autorizado pela ANEEL.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

O valor devido como ressarcimento à PERMITENTE, por despesas oriundas da ocupação das áreas físicas cedidas reduzir-se-á em 30% (trinta por cento), sempre que houver férias acadêmicas e/ou greve na instituição.

CLÁUSULA QUARTA DO PAGAMENTO

Para pagamento da retribuição devida a PERMISSIONÁRIA deverá retirar junto à Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA), a guia de recolhimento bancário correspondente.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A guia de recolhimento bancário será preenchida pelo órgão supracitado, com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, na conta da UFSM (UG Gestora 15316415238, Código de Depósito 28830-6).

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Após ter efetuado o recolhimento, a PERMISSIONÁRIA compromete-se a enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópia do comprovante à Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA).

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

No caso de ocorrer o previsto na Subcláusula Segunda da Cláusula Décima Segunda, o valor correspondente a juros e multa será acrescido ao pagamento do valor devido.

SUBCLÁUSULA QUARTA

Os valores referentes ao ressarcimento mensal e energia elétrica incidem a partir da autorização para início das atividades, expedida pela PROINFRA, conforme Cláusula Décima Terceira, Subcláusula única.

CLÁUSULA QUINTA DAS ALTERAÇÕES NO ESPAÇO FÍSICO

A PERMISSIONÁRIA tomará providências para que o espaço físico destinado satisfaça as condições legais exigidas pela PROINFRA, Vigilância Sanitária e outros órgãos fiscalizadores, com relação ao seu respectivo ramo de atividades.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

As alterações, adaptações, conservação e manutenção do espaço físico referidos na subcláusula primeira desta Cláusula serão de inteira e total responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A PERMISSIONÁRIA deverá submeter, previamente à Pró-Reitoria de Infraestrutura, as providências mencionadas nesta cláusula, que serão examinadas quanto a sua conveniência para a Universidade ou atendimento de exigências legais, podendo ser aprovadas ou não, ou então determinadas as alterações ou modificações necessárias.



SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Após a desocupação interessando à UFSM a restituição do espaço físico à situação original e frente a negativa da PERMISSIONÁRIA de assim proceder, fica a UFSM autorizada, independente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial e aprovação de orçamento pela Permissionária a realizar as obras necessárias cobrando desta os valores gastos com este fim.

SUBCLÁUSULA QUARTA

A PERMISSIONÁRIA não terá qualquer direito de retenção ou retirada de benfeitorias ou acessões, as quais ficam incorporadas aos bens da UFSM, salvo quando interesse à esta a reposição do espaço físico nas condições originais, caso em que ocorrerá o pagamento mensal pela PERMISSIONÁRIA até a retirada das citadas benfeitorias ou acessões.

CLÁUSULA SEXTA *DESOCUPAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO*

Findo o prazo do evento, a PERMISSIONÁRIA obriga-se a desocupar e entregar, até o primeiro dia útil seguinte ao término do evento temporário, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A entrega do espaço físico desocupado será feita a funcionário designado pela PROINFRA da UFSM, de cujo ato será lavrado termo de vistoria e recebimento, com ciência da PERMISSIONÁRIA. Na hipótese de ser constatado qualquer dano, a PERMISSIONÁRIA deverá ser responsabilizada e indenizar os danos apontados pelo laudo, ou poderão ser adotadas outras medidas julgadas convenientes pela Administração, conforme prevê o artigo 67, parágrafo 2º da Lei n. 8666/93.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Quando da entrega do espaço físico, por ocasião do término desta permissão de uso, o mesmo deverá estar, no mínimo, nas mesmas condições de quando do início das atividades.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

O disposto na Cláusula sexta não será aplicável à PERMISSIONÁRIA que estiver participando de nova licitação e esta ainda não tenha sido julgada, ou quando a tiver vencido novamente. Entretanto, caso a PERMISSIONÁRIA seja declarada perdedora no novo processo de licitação, terá 15 (quinze) dias úteis a contar da data do julgamento da licitação, para cumprir as disposições contidas na Cláusula sexta.

CLÁUSULA SÉTIMA
DAS MEDIDAS DE SEGURANÇA

A PERMISSIONÁRIA deverá atender às exigências da Pró-Reitoria de Infraestrutura ou outro órgão competente relacionadas com as medidas de segurança, prevenção e combate ao fogo, estando obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate à Incêndio – PPCI, relativo ao evento temporário, elaborado pela UFSM.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

À PERMISSIONÁRIA caberá total responsabilidade pela adoção de qualquer tipo de seguro contra riscos a que estiver sujeito o seu estabelecimento ou seus funcionários.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

À Universidade não caberá qualquer responsabilidade quanto a indenização ou outra forma de ressarcimento, pelos eventuais danos ou prejuízos que possa sofrer a PERMISSIONÁRIA ou seu estabelecimento causado por roubo, furto, fogo ou fenômenos climáticos.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A PERMISSIONÁRIA providenciará, a sua custa, o seguro de responsabilidade civil, inclusive respondendo pelo que exceder da cobertura dada pela seguradora, não cabendo a UNIVERSIDADE qualquer obrigação decorrente de riscos de espécie.

CLÁUSULA OITAVA
DA FISCALIZAÇÃO DA LANCHERIA

A fiscalização da PERMISSIONÁRIA será exercida pela Pró-Reitoria de Infraestrutura.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A PERMISSIONÁRIA obrigará-se a cumprir toda a legislação fiscal, social, trabalhista e previdenciária, pontualmente, cabendo o direito à UFSM, por seus órgãos e agentes, acesso à documentação, quando solicitar, para fiscalização complementar à dos respectivos órgãos públicos.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Em atendimento ao artigo 67 da Lei 8.666/93 fica indicada, como gestora do Termo de Permissão, o servidor da UFSM, ADRIANI SOUTO TEIXEIRA, SIAPE nº 1103688.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A qualidade dos serviços será verificada mensalmente pelo gestor do contrato, através de pesquisa, por amostragem, entre os usuários da permissionária, cabendo ao mesmo exigir e controlar as correções necessárias, bem como indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.



CLÁUSULA NONA DAS DETERMINAÇÕES DA PROINFRA/UFSM

A Pró-Reitoria de Infraestrutura poderá determinar normas e procedimentos complementares que passarão a integrar o presente Termo de Permissão, para todos os efeitos de direito relacionadas com:

- a) Higiene e limpeza
- b) Tabelamentos e preços
- c) Vestuários e uniformes
- d) Cardápios e serviços
- e) Bebidas e comestíveis
- f) Fiscalização em geral

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - DO RECOLHIMENTO DO LIXO

A PERMISSIONÁRIA será responsável pela limpeza do local e recolhimento de lixos, conforme discriminado abaixo:

- a) A PERMISSIONÁRIA deverá dar destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o funcionamento da praça de alimentação, sem ônus para a UFSM. A PERMISSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, realizar a coleta seletiva, fazendo a segregação dos resíduos em, no mínimo: resíduos recicláveis, resíduos comuns e resíduos orgânicos.
- b) A PERMISSIONÁRIA deverá segregar, armazenar e dar destinação final correta do óleo comestível saturado produzido pela própria, através de doação, comercialização ou subcontratação do serviço de destinação deste óleo. A cada 30 (trinta) dias a PERMISSIONÁRIA deverá comprovar, por meio da apresentação de nota fiscal ou recibo, a destinação dos resíduos supracitados, para o Setor de Planejamento Ambiental da PROINFRA – UFSM.
- c) A PERMISSIONÁRIA deverá instalar por sua conta, em área próxima ao local de funcionamento da lancheria, definida pela UFSM, no mínimo dois contêineres com capacidade nominal mínima de 700 L, fabricado de acordo com as normas DIN/EN 840-4 e NBR 15.911, composto de corpo, tampa e rodas. Com corpo e tampa confeccionados em material HDPE (polietileno de alta densidade) 100% virgem com proteção antioxidante e anti UV 8 (proteção anti UV classe 8), com munhão para basculamento lateral, com 4 rodízios giratórios, sendo 2 com freio de estacionamento, rodas em borracha maciça, garfos de fixação em aço, com tratamento anti-corrosão, com saída inferior para escoamento de água de lavagem e com pedal para abertura da tampa, em aço, com tratamento anti-corrosão. Os contêineres deverão, obrigatoriamente, ser nas cores verde, para destinação de resíduos recicláveis, e cinza, para destinação de resíduos comuns e estarem identificados com a nomenclatura de qual tipo de resíduos serão destinados em cada um deles.
- d) A PERMISSIONÁRIA deverá doar os resíduos recicláveis à concessionária da Prefeitura Municipal responsável pela coleta seletiva em Santa Maria/RS, sendo comunicado à mesma a localização dos contêineres para que os caminhões realizem a coleta.

- e) A PERMISSONÁRIA deverá separar e destinar os restos de alimentos e quaisquer outros resíduos orgânicos semelhantes gerados no local de funcionamento da lancheria, para compostagem. Para essa finalidade, a PERMISSONÁRIA poderá doar os resíduos, subcontratar empresas para sua destinação, ou ainda, revendê-los caso haja interesse nesse material. A cada 30 (trinta) dias a PERMISSONÁRIA deverá comprovar, por meio da apresentação de nota fiscal ou recibo, a destinação dos resíduos supracitados, para o Setor de Planejamento Ambiental da PROINFRA – UFSM.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A PERMISSONÁRIA está obrigada a cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento de restaurantes, lancherias, cantinas e trailers, bem como acatar as determinações complementares emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura, relacionadas com o assunto.

CLÁUSULA DÉCIMA DAS INFRAÇÕES

Além das situações previstas expressamente n. Lei 8.666/93 e no Instrumento de Contrato, a PERMISSONÁRIA ao cometer as infrações a seguir relacionadas, ficará, por igual, sujeita às penalidades estabelecidas pela PERMITENTE:

- a) Falta de higiene e limpeza do seu espaço físico e instalações, além das louças, talheres, utensílios de copa/cozinha, aparelhos, etc.;
- b) Manutenção, em serviço, de empregados desuniformizados ou que apresentem ou denotem sujeira, relaxamento, desleixo, falta de decoro, inconveniência, mau atendimento ao público ou outras atitudes afins;
- c) Desatenção e descortesia no atendimento ao público;
- d) Manter comestíveis ao desabrigo da poeira e insetos;
- e) Não manter, à disposição dos clientes, em número suficiente, louças, talheres, guardanapos, copos, canudos, açucareiros e demais utensílios de uso em estabelecimentos do gênero;
- f) Não ter tabela de preços e não mantê-la afixada em local de fácil consulta;
- g) Cobrar preços acima dos preços médios do mercado local;
- h) Falta de disciplina entre os empregados da PERMISSONÁRIA e praticar ou permitir a prática de atos que comprometam o bom nome ou ponham em risco as instalações e/ou a segurança da PERMITENTE;
- i) Vender produtos deteriorados ou que não apresentem condições adequadas de consumo;
- j) Vender qualquer tipo de bebida alcoólica, inclusive cerveja.
- k) Deixar de atender convocações da Pró-Reitoria de Infraestrutura ou outros órgãos da PERMITENTE naquilo que lhe for pertinente;
- l) Transferir, alugar, subalugar, doar ou, mediante a utilização de qualquer artifício, passar para terceiros, durante a vigência da permissão, mesmo permanecendo em seu nome, as obrigações e/ou responsabilidades assumidas perante a PERMITENTE.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA *DAS PROIBIÇÕES*

Não será permitido à PERMISSIONÁRIA, sob pena de revogação a Permissão, a prática de atividades que denotem monopólio, exclusividade de marca ou produto, bem como fechar seu estabelecimento, por qualquer motivo, sem a necessária autorização, expedida pela Pró-Reitoria de Infraestrutura.

SUBCLÁUSULA ÚNICA

Não será permitida a propaganda de marcas de produtos no espaço usado para a identificação (nome) do estande. A identificação deverá conter somente propaganda do estande.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA *DAS SANÇÕES CONTRATUAIS*

As sanções contratuais são as previstas no artigo 77, da Lei nº 8666, de 21.06.93, bem como nos artigos 86 e 87 do mesmo diploma legal.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A ocorrência dos casos previstos no Artigo 78 da Lei nº 8.666/93 ensejará a rescisão do Termo de Permissão.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Na hipótese de atraso no pagamento da retribuição, devida pela PERMISSIONÁRIA, acrescer-se-á correção monetária calculada por índices oficiais, até o seu efetivo pagamento, bem como de juros de 0,5% (zero virgula cinco por cento) ao mês e multa contratual de 2% (dois por cento) sobre o total devido, a partir do segundo mês de inadimplemento será cobrado 4% (quatro por cento).

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Será passível de penalidade a PERMISSIONÁRIA que infringir qualquer dispositivo legal (federal, estadual e/ou municipal); não cumprir quaisquer dos itens deste Termo de Permissão e/ou desobedecer às normas e procedimentos emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura, complementares a este Termo.

A - As penalidades a serem aplicadas são:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa,
- c) Cancelamento da Permissão e conseqüente anulação da Licença de Funcionamento.

B - A multa será aplicada com base no que segue:

A multa para qualquer desacato ao que estabelece o presente Termo de Permissão será de valor único e igual a três vezes o valor da retribuição mensal.

SUBCLÁUSULA QUARTA

O reajuste do valor da multa ocorrerá conforme o que consta na Subcláusula primeira da Cláusula Terceira deste Termo.

SUBCLÁUSULA QUINTA

Decorridos 15 (quinze) dias de atraso no pagamento referente ao consumo de energia elétrica, a PROINFRA fará o corte da energia, e para seu religamento a PERMISSIONÁRIA deverá apresentar as guias comprovando o pagamento.

SUBCLÁUSULA SEXTA

Decorridos 60 (sessenta) dias de atraso no pagamento e na retribuição de energia elétrica devida, o termo de permissão será automaticamente rescindido, sem prejuízo da cobrança de multas previstas no presente termo de permissão e penalidades previstas na lei 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA *DA VIGÊNCIA DO TERMO DE PERMISSÃO*

O presente Termo de Permissão possui prazo de vigência de **12 (doze) meses, a partir da assinatura deste termo, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses.**

SUBCLÁUSULA ÚNICA

O prazo máximo para o início das atividades será de 15 (quinze) dias, a contar da autorização, expedida pela PROINFRA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA *DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO*

A PERMISSIONÁRIA obriga-se a manter, durante a vigência deste Termo, as condições de qualificação e habilitação exigidas no ato convocatório. A qualquer tempo a PERMITENTE poderá solicitar a comprovação da habilitação e qualificações em questão, conforme art. 55, inciso XIII da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA *DA REVOGAÇÃO DA PERMISSÃO*

Independentemente do fiel cumprimento das obrigações, poderá a UFSM revogar a qualquer tempo a permissão, com aviso prévio de 60 (sessenta) dias, caso deseje dar nova destinação ao espaço físico ou modificar o uso das áreas adjacentes.



CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA
ANTICORRUPÇÃO LEI Nº. 12.846/2013

Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA
DO FORO

Para dirimir qualquer dúvida a respeito do presente ajuste o foro competente será a Justiça Federal na cidade de Santa Maria.

Santa Maria, ___ de _____ de 2017.

PERMITENTE

PERMISSIONÁRIA

TESTEMUNHAS