

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE MATERIAL**

**CHAMAMENTO PÚBLICO 002/2016
EDITAL DE PERMISSÃO DE USO ESPAÇO FÍSICO PARA LANCHONETE
MÓVEL**

A Universidade Federal do Rio Grande – FURG, através da Diretoria de Administração de Material - DAM, no uso de suas atribuições e de acordo com o disposto na Lei 8.666/93 e alterações posteriores, torna público o presente Edital de Permissão de uso de espaço físico destinado à instalação de lanchonete móvel (tipo foodtruck), em área externa no Campus Carreiros, **em Rio Grande/RS**, durante a 15ª Mostra de Produção Universitária com as características e condições, conforme Projeto Básico em Anexo.

DIA, HORÁRIO E LOCAL PARA ABERTURA DO CHAMAMENTO

1.1 - Dia e horário: 13 de outubro de 2016, às 15h00min.

1.2 - Local: Sala de Reuniões da Diretoria de Administração de Material - DAM

1.3 - Endereço: Avenida Itália, Km 08,
Prédio da PROPLAD - Campus Carreiros
CEP: 96203-900 - RIO GRANDE – RS

1.4 - As propostas deverão ser entregues na Universidade Federal do Rio Grande – FURG na Av. Itália, Km 08 – Prédio da PROPLAD, Campus Carreiros.

2 - INFORMAÇÕES:

2.1 - Maiores informações sobre o presente chamamento poderão ser obtidas na Coordenação de Compras, no endereço supracitado ou pelos telefones (0XX53) 3233-6828 e 3233-6813, ou pelo fax (0XX53)3233-6999, no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.

3- VIGÊNCIA DA PERMISSÃO

3.1 – A vigência da permissão será durante o evento da 15ª Mostra de Produção Universitária, que ocorrerá de 17 a 28 de outubro de 2016.

4- DOS REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO

4.1. Poderão participar deste edital quaisquer licitantes que comprovem seu enquadramento nos requisitos mínimos exigidos para habilitação, conforme abaixo:

- a) *Foodtruck*: Lanchonete móvel, com cozinha de dimensões pequenas, sobre rodas e com tração própria, que transporta e vende alimentos, de forma itinerante (tipo kombis, furgões ou caminhões) de dimensões máximas de até 6,3m de comprimento, 2,4 metros de altura e 2,1 metros de largura.
- b) Dentre os produtos oferecidos no cardápio de cada fornecedor deverá constar pelo menos uma opção de combinação vegetariana.
- c) Estar em dia e regular com toda documentação necessária para a execução do objeto.
- d) Possuir regularização junto ao INMETRO e DENATRAN referente ao enquadramento do veículo como *foodtruck*.

4.2. É vedada a participação de licitantes:

- a) Que não se enquadrem nos requisitos arrolados no item 4.1.
- b) Apresentados na condição de subcontratados.
- c) Que por qualquer motivo, estejam declarados, inidôneos ou punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública.
- d) Que estiverem em regime de falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação.
- e) Cujo ramo de atividade não seja compatível com o objeto a ser licitado.
- f) Estrangeiros não autorizados a funcionar no país.

5 – APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1 - A Proposta deverá conter:

- a) Dados da empresa proponente: razão social, endereço, telefone, CNPJ e responsável que assina a proposta;
- b) valor a ser pago em moeda corrente nacional correspondente ao valor estipulado de R\$ 500,00 (quinhentos reais);
- c) Declaração com o compromisso do pagamento do valor da permissão de uso estipulado na letra b, no prazo até 17/10/2016;
- d) Documentos que deverão ser encaminhados junto com a proposta:
 - Comprovante de inscrição no CNPJ;
 - prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Receita Federal e Dívida Ativa da União);
 - prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas-CNDT;
 - Alvará de Licença Sanitária.

- e) Declaração de que a empresa cumpre com os requisitos constante no item 4.1-a, b, c e d;

6. DO EVENTO

6.1. O evento “Festival de *Foodtrucks* da FURG” com duração de 17 a 28 de outubro de 2016 contará com 04 espaços para operação dos *foodtrucks*. Os espaços deverão ser ocupados por 04 diferentes tipos de lanchonetes no que diz respeito à natureza dos alimentos comercializados.

6.2. A seleção se dará através de sorteio entre os interessados habilitados de cada tipo para preenchimento das 04 vagas. Sendo que o primeiro sorteado poderá escolher a sua posição dentro do espaço determinado de acordo com a planta de localização (Anexo I), e com uma área de 6m x 9,3m, para cada espaço.

- a) Espaço 1
- b) Espaço 2
- c) Espaço 3
- d) Espaço 4

6.3. Uma empresa não poderá ocupar mais de um espaço físico.

7 - VALIDADE DA PROPOSTA:

7.1 - A validade da proposta deverá ser de, no mínimo, 20 (vinte) dias, contados da data para a entrega da mesma, determinada neste edital.

8. DA VISITA TÉCNICA

8.1. A realização de visitas técnicas para conhecimento das condições físicas do local de instalação do *foodtruck* é FACULTATIVA e poderão ser realizadas em dias e horários previamente agendados com a Pró-Reitoria de Infraestrutura pelo telefone (53) 3293-5279. Os interessados deverão levar duas vias do termo de vistoria, disponibilizado no anexo I do Edital.

8.2. Recomendamos a visita técnica à área a ser concedida, para que o licitante tenha ciência das condições e grau de dificuldade existente, assim terá o conhecimento pleno dos locais e das condições em que deverá ser executado o serviço.

9- DO PAGAMENTO

9.1 - O pagamento será efetuado antes da prestação do serviço, através de ordem bancária, no prazo até 17/10/2016. O não cumprimento do prazo pela empresa implicará no impedimento de ocupar o espaço selecionado.

10 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. A Administração da FURG designará uma comissão para realizar a fiscalização e acompanhamento das atividades relacionadas às lanchonetes;

10.2. Os casos omissos e não contemplados neste Edital de Chamamento serão geridos pela Comissão de Acompanhamento e Fiscalização da Pró-Reitoria de Infraestrutura da FURG.

10.3. A PERMITENTE poderá, sem ônus decorrente, aceitar modificações propostas pelas PERMISSONÁRIAS, com vistas ao aperfeiçoamento e exequibilidade do objeto licitado, no advento de algum fato novo ou qualquer imprevisto, as quais serão analisadas pela Administração.

Rio Grande, 07 de outubro de 2016.

Jacy Francisco Martins Hornes
Coordenador de Compras

VISTO:

Elenise Ribes Rickes
Diretora de Administração de Material

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE MATERIAL

PROJETO BÁSICO

1. DO OBJETO

1.1 - Permissão de uso de espaço físico destinado à instalação de lanchonete móvel (tipo foodtruck) para operar, por período determinado, em área externa no Campus Carreiros da FURG, localizado no Município de Rio Grande - RS, à Av. Itália km 8 Bairro Carreiros - CEP 96203-900.

2 - DA JUSTIFICATIVA

2.1 - Em virtude do período especial que compreende a 15ª Mostra da Produção Universitária e as comemorações alusivas ao Dia do Servidor Público, de 17/10/2016 à 28/10/2016, será organizado o evento “Festival de *FoodTrucks* da FURG”. Justifica-se a abertura deste edital de chamamento, visando, por tempo determinado, oferecer à comunidade universitária opções diferenciadas de alimentação e um novo espaço de interação durante o período.

3-DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A lanchonete (tipo *foodtruck*) deverá ser instalada próximo ao Prédio do Instituto de Ciências Humanas e da Informação, na área correspondente a 38m de largura e 16m de comprimento.

3.2. A área apresenta topografia plana, de fácil acesso e solo coberto com pavimento intertravado. O espaço total é de 608 m².

4 – DOS ESPAÇOS FÍSICOS E PERÍODO DO EVENTO

4.1. O evento “Festival de *Foodtrucks* da FURG” com duração de 17 à 28 de outubro de 2016 contará com 04 espaços para operação dos *foodtrucks*. Os espaços deverão ser ocupados por 04 diferentes tipos de lanchonetes no que diz respeito a natureza dos alimentos comercializados.

4.2. A seleção se dará através de sorteio entre os interessados habilitados de cada tipo para preenchimento das 04 vagas. Sendo que o primeiro sorteado poderá escolher a sua posição dentro do espaço determinado de acordo com a planta de localização, em anexo.

5 - DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Os *foodtrucks* deverão funcionar de segunda à sexta-feira, das 10h às 22h, no período de 17/10/2016 até 28/10/2016.

5.1.1. No turno da noite de 19/10/2016, em virtude do evento de abertura da 15ª Mostra da Produção Universitária, o atendimento poderá ocorrer no estacionamento do Centro Integrado de Desenvolvimento Costeiro e Oceânico – CIDEC-SUL, por aqueles PERMISSIONÁRIOS que tenham autonomia de energia (gerador próprio).

5.1.2. Nos dias 22 e 23/10/2016 (sábado e domingo) o funcionamento será opcional.

5.2. O atendimento será realizado para todos os frequentadores do Campus Carreiros da FURG.

5.3. A critério da Administração da FURG, os horários e local de atendimento poderão ser alterados.

5.4. Os *foodtrucks* devem conter, na parte interna, todos os equipamentos necessários ao armazenamento, preparo, higienização e fornecimento de alimentação, lanches e bebidas, de acordo com as atividades e tipo de alimentos que estará habilitado a fornecer.

5.4.1. A estrutura dos *foodtrucks* deverá ser caracterizada pelo veículo (tipo kombi, furgão ou caminhão), que deve apresentar as seguintes características:

a) Porta de acesso e serviço e janela de atendimento e circulação de ar.

b) Balcão de atendimento (p/ uso do freguês).

c) Possuir no máximo as seguintes dimensões: 6,3m de comprimento, 2,4 metros de altura e 2,1 metros de largura.

d) Sistema hidráulico: é responsabilidade da PERMISSIONÁRIA possuir no veículo reservatório de água compatível com as suas necessidades. A PERMITENTE disponibilizará torneira para abastecimento do mesmo.

e) Sistema elétrico: a PERMITENTE disponibilizará acesso a energia elétrica. Poderão AS PERMISSIONÁRIAS, possuir gerador para casos de falta de energia.

5.5. Os alimentos deverão ser frescos e com boa aparência e deverão ser preparados seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação, devendo-se acondicionar em sacos plásticos apropriados ou envolvidos em embalagens especiais ou servidos em prato;

5.6. Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser acondicionados em locais refrigerados;

5.7. As PERMISSIONÁRIAS deverão manter um cardápio mínimo obrigatório, de acordo com seu nicho de atuação com pelo menos uma opção de combinação (comida + bebida) de valor acessível até R\$ 8,00 (oito reais).

5.8. Ofertar, no mínimo, 02 (dois) lanches casados a preços promocionais, incluído ou não a combinação obrigatória citada no item 5.7 (entende-se por lanche casado a combinação de um lanche sólido e um líquido);

5.9. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível;

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

5.11. Todas as despesas decorrentes da instalação dos *foodtrucks* assim como toda a logística e os equipamentos necessários ao funcionamento serão de exclusiva responsabilidade das empresas proponentes.

5.12. Nos *foodtrucks* e/ou no espaço cedido são expressamente vedadas:

- a) A utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, que possam ser prejudiciais ao andamento das aulas e demais atividades do Campus;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto aqueles que forem indispensáveis para a prestação do serviço;
- c) A comercialização de bebidas alcoólicas e qualquer tipo de mercadorias ilícitas;
- d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos ou assemelhados;
- e) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- f) Preparação de lanches para comercialização em qualquer outro local que não seja o espaço cedido;
- g) Instalação de equipamentos industriais de grande porte;

6. DO PAGAMENTO PELA PERMISSÃO DE USO

6.1. As PERMISSONÁRIAS pagarão à FURG, pela concessão de uso do espaço durante o evento “Festival de *FoodTrucks* da FURG” a importância de R\$ 500,00 (Quinhentos reais), sendo que o valor visa arcar com os custos de consumo de água e energia elétrica durante o período da cessão do espaço.

6.2. O valor pago pelas PERMISSONÁRIAS, referente à permissão de uso, deverá ser quitado até o dia 17/10/2016, através de Guia de Recolhimento da União - GRU retirada junto a Diretoria de Administração Financeira e Contábil - PROPLAD.

6.3. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará em impedimento da empresa selecionada participar do evento.

7. DAS OBRIGAÇÕES DAS PERMISSONÁRIAS

7.1. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, avalizado pela fiscalização, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

7.2. Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento dos *Foodtrucks*, os quais deverão estar em perfeitas condições de uso e higiene;

7.3. Responder pela manutenção das instalações das lanchonetes, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, equipamentos e todas as dependências e áreas adjacentes, por sua inteira responsabilidade;

7.4. Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente identificados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçados, substituindo imediatamente, por solicitação da fiscalização aquele que não preencher esta exigência;

7.5. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições propícias e padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

7.6 O armazenamento das matérias-primas/alimentos deverá ser realizado de acordo com as normas estabelecidas pelo órgão competente;

7.7. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

7.8 Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

7.9. Ter e cumprir o Manual de Boas Práticas de Manipulação para serviços de alimentação;

7.10 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

7.11. Cada PERMISSONÁRIA é a única responsável por todos os impostos, taxas e encargos de natureza social, trabalhista, fiscal e previdenciária decorrente da execução dos serviços contratados;

7.12. AS PERMISSONÁRIAS ficarão obrigadas a cumprir a determinação do inciso V do artigo 27 da lei 8.666/93, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal que disciplina o trabalho do menor, sendo de sua exclusiva responsabilidade as implicações penais cabíveis, em caso de descumprimento, além de implicar na rescisão contratual, conforme prevê o inciso XVIII do artigo 78 da mesma Lei;

7.13. Respeitar as normas e procedimentos da Universidade, quanto à segurança interna, responsabilizando-se por eventuais consequências de qualquer transgressão das normas em vigor;

7.14. Caberá as PERMISSONÁRIAS responsabilizarem-se por quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à PERMITENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, bem como os causados aos consumidores de alimentos quando comprovada inobservância das condições previstas no instrumento editalício, legislação e demais normas do Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária e outros;

7.15. Serão de responsabilidade das PERMISSONÁRIAS todas e quaisquer despesas e riscos decorrentes do uso de gás de cozinha;

7.16. As PERMISSONÁRIAS serão as únicas responsáveis por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos em seu espaço cedido, tanto na área aberta como na área fechada, fora ou dentro do horário de expediente;

7.18. Responsabilizar-se ainda em restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso.

7.19. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da Universidade, assim como considerar terminantemente proibida a execução e comercialização de alimentos que não sejam para consumo interno dos servidores, alunos e visitantes da FURG;

8-DAS OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE

8.1. Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços prestados, devendo ainda;

8.2. Disponibilizar as PERMISSONÁRIAS os espaços destinados à instalação das lanchonetes;

8.3. Permitir o livre acesso dos empregados das PERMISSONÁRIAS na área objeto da permissão;

8.4. Proporcionar todas as facilidades para que as empresas possam desempenhar seus serviços, dentro das normas do objeto, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa;

8.5. Notificar, por escrito, à PERMISSONÁRIA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do serviço, fixando prazo para a sua correção;

8.6. . Eximir-se da responsabilidade sobre eventuais ocorrências de furtos, danos ou sinistros aos Permissionários.

9 -DA INFRAESTRUTURA

9.1. É de inteira responsabilidade única e exclusiva das PERMISSONÁRIAS proverem os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento;

9.2. As PERMISSONÁRIAS deverão fornecer lixeiras com tampa móvel acionadas por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva.

9.3. Não será fornecido serviço de telefonia e rede de Internet da Instituição para os *foodtrucks*.

9.4. A disponibilização de mesas e cadeiras será autorizada pela fiscalização de acordo com o espaço a ser ocupado.

9.5. Das condições de utilização do espaço físico para instalação da lanchonete:

a) Os fornecedores habilitados receberão o espaço físico para a instalação do objeto, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços;

b) As atividades exercidas pelas PERMISSIONÁRIAS não poderão prejudicar as atividades afim ou o funcionamento da PERMITENTE;

c) Fica vedada aos fornecedores habilitados a sublocação dos serviços objeto deste processo;

d) As PERMISSIONÁRIAS deverão responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação, controle e armazenamento do gás GLP, caso seja necessário, no atendimento do objeto;

9.6. As PERMISSIONÁRIAS deverão utilizar as instalações fornecidas pela PERMITENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção.

9.7. As PERMISSIONÁRIAS devem declarar, expressamente, em termo próprio, as boas condições do recebimento do espaço físico de propriedade da FURG, através do Termo de Vistoria Técnica (Anexo I), antes do início das atividades.