

**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 003/2017
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 temporário de 05 espaços da Universidade por período determinado, destinados à instalação de lanchonete móvel (tipo foodtruck) em área externa no Campus Carreiros - Rio Grande/RS para o evento XIV ESUD e III CIESUD/2017, de 16 a 20 de outubro de 2017 no CIDEC-SUL, conforme Projeto Básico em Anexo.

DIA, HORÁRIO E LOCAL PARA ABERTURA DO CHAMAMENTO

1.1 - Dia e horário: 04 de outubro de 2017, 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 os eventos XIV ESUD e III CIESUD/2017, de 16 a 20 de outubro de 2017 no CIDEC-SUL.

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).
- 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\$ 400,00 (quatrocentos reais);
- c) Declaração com o compromisso do pagamento do valor da permissão de uso estipulado na letra b, no prazo até 17/10/2017;
- 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 20 de outubro de 2017 contará com 05 espaços para operação dos *foodtrucks*. Os espaços deverão ser ocupados por 05 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 05 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 5m x 7,3m, para cada espaço.

- a) Espaço 1
- b) Espaço 2
- c) Espaço 3
- d) Espaço 4
- e) Espaço 5

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 17/10/2017. 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-RS, 21 de setembro de 2017.

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 da realização do XIV ESUD e III CIESUD/2017, de 16 a 20 de outubro de 2017, no CIDECSUL da Universidade, justifica-se a abertura deste edital de habilitação para concessão de uso de espaço da FURG para funcionamento de foodtrucks, por tempo determinado, visando oferecer aos participantes do evento uma opção diferenciada de alimentação e um novo espaço de interação durante o período.

3-DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A lanchonete (tipo *foodtruck*), no máximo 05 (cinco) deverão ser instaladas em área externa, previamente determinada pela gestão da Universidade.

3.2. O espaço público unitário a ser concedido compreende uma área com dimensões de aproximadamente 36,5m² (7,3 metros de largura x 5 metros de comprimento) disponível para alocação de lanchonete tipo foodtruck.

4 – DOS ESPAÇOS FÍSICOS E PERÍODO DO EVENTO

4.1. O evento "XIV ESUD E III CIESUD/2017" com duração de 16 à 20 de outubro de 2017 contará com 05 diferentes tipos de lanchonetes no que diz respeito a natureza dos alimentos comercializados. Desta forma, a seleção se dará através de sorteio entre os interessados habilitados de cada tipo para preenchimento das 05 vagas.

5 - DOS REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO

5.1. 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) O mix de produtos fornecidos deverá ser especializado e diferenciado daqueles já ofertados pelos cessionários ocupantes dos espaços do centro de convivência da FURG;
- c) Dentre os produtos oferecidos no cardápio de cada fornecedor deverá constar pelo menos uma opção de combinação vegetariana;
- d) Estar em dia e regular com toda documentação necessária para a execução do objeto;
- e) Possuir regularização junto ao INMETRO e DENATRAN referente ao enquadramento do veículo como foodtruck.

5.2. DAS INSTALAÇÕES

5.2.1 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.

5.2.3 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 CESSIONÁRIA possuir no veículo reservatório de água compatível com as suas necessidades. A CONCEDENTE disponibilizará torneira para abastecimento do mesmo;
- e) Sistema elétrico: a CONCEDENTE disponibilizará acesso à energia elétrica. Poderão AS CESSIONÁRIAS, possuir gerador para casos de falta de energia.

6. DO PAGAMENTO PELA PERMISSÃO DE USO

6.1. As CESSIONÁRIAS pagarão à FURG, pela concessão de uso do espaço uma importância de R\$ 400,00 (quatrocentos reais). Este valor visa à manutenção das taxas de água e energia elétrica durante o período da cessão do espaço.

6.2. Os valores a serem pagos pelas CESSIONÁRIAS, referentes à concessão de uso, deverão ser recolhidos através de Guia de Recolhimento da União - GRU retirada junto à Diretoria de Administração Financeira e Contábil - PROPLAD.

6.3 O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará em impedimento do fornecedor habilitado participar do evento.

7 - DAS OBRIGAÇÕES DAS CESSIONÁRIAS

7.1 Na prestação dos serviços, as empresas CESSIONÁRIAS deverão executá-los, observando-se rigorosamente as disposições deste edital de habilitação;

7.2 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços licitados, nos termos da legislação vigente; sendo vedada a terceirização ou quarteirização. Não é permitido o uso das instalações da lanchonete para qualquer atividade que não esteja ligada ao objeto licitado pela FURG;

7.3 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;

7.4 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, apresentando, sempre que solicitado pela FURG, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

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

7.6 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;

7.7 Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades desempenhadas;

7.8 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;

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

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

7.11 Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

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

7.13 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

7.14 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a FURG do resultado das inspeções;

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

7.16 A CESSIONÁRIA deverá manter o Código de Defesa do Consumidor à disposição dos consumidores em acordo da Lei 12.291/2010.

7.17 Manter-se, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como nas legislações municipal, estadual e federal.

7.18 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;

7.19 Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da fiscalização se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

7.20 Indicar por escrito, junto à CONCEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

7.21 Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formalizadas pela fiscalização da FURG;

7.22 Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo gestor do Contrato;

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

7.24 Responsabilizar-se exclusivamente pelas despesas de salário, transporte, cesta básica, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes que venham a ser vítimas seus funcionários, quando em serviço, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdenciárias lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos, bem como, os acordos coletivos de categoria;

7.25 AS CESSIONÁRIAS 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;

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

7.27 Caberá as CESSIONÁRIAS responsabilizar-se por quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CONCEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de

seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representante, 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;

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

7.29. As CESSIONÁRIAS 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;

7.30. Responsabilizar-se por qualquer dano eventualmente causado no espaço cedido;

7.31. 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.

7.32. 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 CONCEDENTE

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

8.2. Disponibilizar às CESSIONÁRIAS os espaços destinados à instalação das lanchonetes;

8.3. Permitir o livre acesso dos empregados das CESSIONÁRIAS 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. Designar fiscalização para acompanhar a execução contratual;

8.6. Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;

8.7. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pelas empresas;

8.8. Fiscalizar o fornecimento da alimentação objeto deste, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas no projeto básico, no edital e nas legislações vigentes;

8.9. Verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos, do ambiente e dos funcionários onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

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

8.11. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que adotar postura inconveniente ou incompatível no exercício das suas funções ou que produza complicações para a fiscalização;

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

9 -DA INFRAESTRUTURA

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

9.2. As CESSIONÁRIAS 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) Não poderá ser realizada nenhuma alteração no espaço cedido sem prévia autorização da fiscalização;

c) Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONCEDENTE, sobre a utilização das dependências e horários estipulados;

d) As atividades exercidas pelas CESSIONÁRIAS não poderão prejudicar as atividades afim ou o funcionamento da CONCEDENTE;

e) Fica vedado aos fornecedores habilitados a sublocação dos serviços objeto desta licitação;

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

g) Os fornecedores habilitados deverão manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

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

9.7. As CESSIONÁRIAS 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.

9.8. A FURG, por conveniência administrativa, poderá alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando previamente à empresa;

10. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO TEMPORÁRIO

10.1. A Concessão onerosa de uso será outorgada pela FURG, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado junto a Pró-Reitoria de Planejamento e Administração da FURG.

10.2. Não serão permitidos ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço ou o veículo, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

11. DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1. Os foodtrucks se destinarão, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas neste edital de habilitação;

11.2. Os horários de funcionamento serão definidos a critério da administração.

11.3. Caberá às CESSIONÁRIAS proporcionar atendimento compatível com a demanda.

11.4. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

11.5. Os lanches deverão ser preparados por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação.

11.6. 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;

11.7. Deverá o fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, estar em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, que serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

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

11.9. As CESSIONÁRIAS 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\$ 12,00 (doze reais).

11.10. Ofertar, no mínimo, 02 (dois) lanches casados a preços promocionais, incluído ou não a combinação obrigatória citada no item 10.9 (entende-se por lanche casado a combinação de um lanche sólido e um líquido);

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

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

11.13. Se houver interesse das CESSIONÁRIAS, poderão ocorrer vendas a crédito (via cartão de crédito) eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade relativa à infraestrutura de dados para funcionamento das máquinas de cartão;

11.14. A FURG poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem;

11.15. As CESSIONÁRIAS devem utilizar as instalações cedidas pela FURG exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção;

11.16. 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.

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

a) A utilização de alto-falante e/ou congêneres 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.

11.18. Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com a Universidade Federal do Rio Grande.

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

11.20. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade das CESSIONÁRIAS, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

11.21. Os casos não contemplados no item 8, bem como as exceções deverão ser discutidos junto à fiscalização do contrato.

12. DA VIGÊNCIA

12.1 O objeto deste edital tem vigência de 16/10/2017 à 20/10/2017.

13. DA FISCALIZAÇÃO

13.1. Os serviços ora contratados serão acompanhados, fiscalizados, supervisionados e atestados pelo fiscal do contrato indicado por esta administração, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes deste instrumento, anotando inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas como prevê o art. 67 da Lei nº 8.666/93, com observância do disposto na Instrução Normativa nº 02/2008. As decisões e providências que ultrapassem a competência do fiscal do contrato deverão ser solicitadas à Administração da FURG em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes.

13.2. As CESSIONÁRIAS deverão indicar um representante que possa ser encontrado diariamente ou mediante contato telefônico durante o horário comercial, com competência para tomar decisões em nome da CESSIONÁRIA em assuntos relacionados à execução do contrato, especialmente no cumprimento das cláusulas contratuais e determinações do fiscal do contrato.

13.3. A fiscalização dos serviços ficará a cargo de uma comissão indicada entre os servidores da Pró-Reitoria de Infraestrutura e designada pela Pró-Reitoria de Planejamento e Administração, na qual se reserva o direito de que qualquer maneira restrinja a plenitude à responsabilidade das CESSIONÁRIAS, exercerem a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CESSIONÁRIA que não estiver devidamente identificado, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

b) Solicitar as CESSIONÁRIAS a substituição e/ou correção de qualquer serviço que não atenda o objetivo proposto ou esteja em desacordo com o objeto e com a norma vigente.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

14.2. Os casos omissos e não contemplados neste documento serão regidos pela Comissão de Acompanhamento e Fiscalização da Pró-Reitoria de Infraestrutura da FURG.

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