

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL – CAMPUS CANOAS**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 40/2022  
(Processo Administrativo n.º 23361.000347/2022-72)

EXCLUSIVO PARA ME/EPP

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Canoas, por meio da Direção Geral, sediado na Rua Dra. Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, 870, bairro Igara III, Canoas/RS, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Lei Estadual nº 15.216, de 30 de julho de 2018, que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável em cantinas e similares instalados em escolas públicas do Estado do Rio Grande do Sul, regulamentada pelo Decreto nº 54.994 de 17 de janeiro de 2020 aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **09/08/2022**

Horário: **09h**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: menor preço.

Regime de Execução: Empreitada por Preço Global.

## **1. DO OBJETO**

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina e Restaurante no IFRS- *Campus* Canoas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. A execução do serviço se dará através de concessão onerosa de uso do espaço físico.
- 1.2. A licitação será realizada em único item.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## **2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

- 2.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFRS – *Campus* Canoas.
- 2.2. A contratação se dará por meio de concessão administrativa de uso, a título precário e oneroso, de área do IFRS – *Campus* Canoas.
- 2.3. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços na Cantina/Restaurante Acadêmico serão providas pela contratada; e
- 2.4. Os serviços prestados e produtos comercializados serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

### **3. DO CREDENCIAMENTO**

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
  - 3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

### **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.
  - 4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema;
  - 4.1.2 A participação neste Pregão é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
  - 4.1.3 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
  - 4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
  - 4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - 4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - 4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
  - 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo

- de dissolução ou liquidação;
- 4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
  - b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.5.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
    - 4.5.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
    - 4.5.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
  - 4.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
  - 4.5.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
  - 4.5.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
  - 4.5.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
  - 4.5.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.5.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.5.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 valor unitário do *buffet* por quilo;

6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.2.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.2.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

6.3. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.3.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.3.2 cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.4. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

6.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.7. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

6.9.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da

União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1 **O lance deverá ser ofertado pelo valor (unitário) do item.**

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,10 (dez centavos)**.

7.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

- 7.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18 O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.26.1 por empresas brasileiras;
- 7.26.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

- 7.26.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.28.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

- 8.2.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
- 8.2.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 8.2.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 8.2.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

8.2.4.1 Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

8.2.4.1.1 for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

- 8.3 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.4 Como condição para a aceitação da proposta, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação das máquinas e aparelhos cujo funcionamento consuma energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações em relação a tais produtos.
- 8.4.1 O pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não aceitação, cópia da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, do produto que será usado na execução dos serviços, para comprovação de que pertence à(s) classe(s) exigida(s) no Termo de Referência.
- 8.4.2 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de equipamentos com Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel – dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1991, Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012.
- 8.5 Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 8.6 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 8.6.1 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 8.7 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no **prazo de 02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.7.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo;
- 8.7.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.8 Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.9. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;
- 8.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

- 8.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.12. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.13. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
- 8.14. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.15. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## 9 DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU ([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;));

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

- 9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.
- 9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

## **9.8. Habilitação jurídica:**

- 9.8.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.8.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.8.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 9.8.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

## **9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:**

- 9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de

declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

**9.10. Qualificação Econômico-Financeira:**

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados 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;

9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10%(dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

**9.11. Qualificação Técnica:**

9.11.1. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 05/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este órgão.

9.11.2. A licitante deverá encaminhar o alvará/licença de funcionamento emitido pelos respectivos órgãos competentes;

9.11.3. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante;

- 9.11.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, comprovando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Cedente e local em que foram prestados os serviços;
- 9.11.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 05/2017.
- 9.11.6. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.
- 9.12. Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente, profissional da área de Nutrição, detentor (a) de 01 (um) ou mais atestado (s) de responsabilidade técnica relativo (s) à elaboração de cardápio e fiscalização do preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN).
- 9.12.1. A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho;
- 9.12.2. O atestado apresentado deverá fazer explícita referência aos serviços de elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto desta licitação.
- 9.12.3. Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.
- 9.12.3.1. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666/93 por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.
- 9.13. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 9.14. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 9.14.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 9.15. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.16. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.17. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

9.18. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.19. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.20. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## 10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no **prazo de 02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **11 DOS RECURSOS**

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de, no mínimo, 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

- 12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

### **13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

- 13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### **14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

- 14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

### **15 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

- 15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 15.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.
- 15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 15.3. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.
- 15.4. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
- 15.4.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.4.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.5. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.6. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **16 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **17 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

17.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **19 DO PAGAMENTO**

19.1. Esta contratação não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela Administração contratante.

19.2. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19.2.1 É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, no termo do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

## **20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 20.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3. apresentar documentação falsa;
- 20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6. não manter a proposta;
- 20.1.7. cometer fraude fiscal;
- 20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

20.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

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

- 20.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.4.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

20.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

20.4.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

20.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho

fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

20.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

20.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## **21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacao@canoas.ifrs.edu.br](mailto:licitacao@canoas.ifrs.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Dra. Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, nº 870, bairro Igara III, Canoas/RS – Setor de Compras e Licitações.

21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

21.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

21.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

- 21.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 21.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

## **22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 22.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 22.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 22.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 22.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) e também poderá ser lido e/ou obtido no endereço [www.canoas.ifrs.edu.br](http://www.canoas.ifrs.edu.br), nos dias úteis, no horário das 8h30min. às 11h30min. e das 13h30min. às 16h30min., mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 22.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 22.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;

- 22.12.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 22.12.2. ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial;
  - 22.12.3. ANEXO III – Declaração de Vistoria;
  - 22.12.4. ANEXO IV – Declaração de Efetivo Conhecimento;
  - 22.12.5. ANEXO V – Modelo de Instrumento de Medição de Resultado – IMR;
  - 22.12.6. ANEXO VI – Declaração de Sustentabilidade Ambiental;
  - 22.12.7. ANEXO VII – Relação de Mobiliários e Equipamentos;
  - 22.12.8. ANEXO VIII – Layout do Espaço;
  - 22.12.9. ANEXO IX – Minuta de Termo de Contrato de Prestação de Serviço.

Canoas, 01 de julho de 2022.

Patrícia Nogueira Hübler  
Diretora – Geral  
Portaria nº 149/2020  
SIAPE nº 1796126

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL  
CAMPUS CANOAS  
PREGÃO Nº 40/2022  
(Processo Administrativo nº 23361.000347/2022-72)

#### 1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina e Restaurante no IFRS – *Campus* Canoas, mediante concessão onerosa de uso do espaço físico, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

Item	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	Valor Unitário Máximo Aceitável
01	Almoço – tipo <i>buffet</i> por quilo, conforme composição constante no item 1.7 do Termo de Referência.	<i>Buffet</i> por quilo	01	R\$ 52,97

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de concessão onerosa de uso.
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a **Empreitada por Preço Global**;
- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de **12** (meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.
- 1.6. Serviço de fornecimento, preparo e distribuição de refeições (almoços por quilo) para os servidores, alunos, trabalhadores terceirizados e público em geral no *Campus* Canoas do IFRS, no modo *buffet* por quilo.
- 1.6.1. O valor para a modalidade *buffet* por quilo será de R\$ 52,97 (Cinquenta e dois reais e noventa e sete centavos);
- 1.6.2. O cardápio a ser observado para este item deverá ser amplo e variado, em conformidade com o disposto no **item 1.7** deste Termo de Referência;
- 1.6.3. Estes valores poderão ser reajustados em conformidade com o disposto no item 19.1.1 para a concessão onerosa (aluguel) e para o valor do *buffet* por quilo, conforme item 19.2. deste Termo de Referência.
- 1.7. Para as refeições servidas aos servidores, alunos, trabalhadores terceirizados e público em geral o cardápio deverá ser elaborado por responsável técnico, de maneira a evitar rotinas, garantindo a diversidade de opções sempre bem apresentáveis, contendo, no mínimo, alimentos/preparações indicados no quadro abaixo:

<b>Cardápio Mínimo do Buffet.</b>				
<b>Preparação</b>	<b>Quantidades diárias</b>		<b>Tipo</b>	
Salada	04 (quatro)		01 (uma) folhosa; 02 (duas) cruas; 01 (uma) cozida.	
Arroz	02 (dois)		Branco, integral e variações (carreteiro, arroz de forno, etc).	
Leguminosa	01 (um)		Feijão ou lentilha.	
Acompanhamento	05 (cinco)		Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravióli), purê de batata ou mandioca.	
<b>*Prato Principal</b>	02 (dois)		Carne (bovina, frango, suína, pescado). Opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico.	
Sobremesa	03 (três)		02 (dois) doces e uma fruta.	
<b>Variação do Prato Principal (*)</b>				
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Preparações</b>	<b>Porções</b>	<b>Frequência</b>
Bovina sem osso	Patinho, alcatra, ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade.	Bife, cubos, iscas, assados.	180g	03 vezes/mês
	Contra filé.	Grelhados.	180g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira.	Com molho, legumes, almondega, rocambolo, bolo de carne.	160g	03 vezes/mês
Bovina com osso	Chuleta.	Com molho, grelhado, acebolado.	200g	02 vezes/mês
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas.	160g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada.	Assado, empanado,	160g	02 vezes/mês

		iscas.		
Suíno sem osso	Lombo.	Assado, com molho.	160g	01 vez/mês
Pescados	Filé: pescada, meluza, tilápia, anjo.	Grelhado.	170g	03 vezes/mês
Vegetariano	Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico.	Com molho, grelhado.	180g	01 vez/mês

- 1.8. A comercialização dos lanches e bebidas que serão ofertados pela futura contratada, por meio do serviço de cantina e restaurante, deverá seguir o Decreto Estadual nº 54.994/2020 e ou legislações e orientações que obedeçam aos padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos.
- 1.9. Os valores destes produtos (lanches e bebidas) poderão ser alterados sempre que houver flutuação de preços, para mais ou para menos, podendo ser motivado tanto pela contratada quanto pela fiscalização do contrato. Esta alteração de preços não se vincula à cláusula de Reajuste prevista na minuta de contrato em razão de sua característica divergir dos demais itens objeto desta contratação.
- 1.9.1. A contratada deverá repassar a lista dos itens (lanches e bebidas) que serão comercializados na lanchonete com os respectivos preços para o fiscal e gestor do contrato;
- 1.9.2. O fiscal do contrato de posse da lista mencionada no item 1.9.1 realizará pesquisa de preços dos itens comercializados e caso verifique uma desconformidade com o valor médio dos produtos oriundos da pesquisa de preços, notificará a contratada para adequação dos preços dos produtos comercializados na lanchonete.
- 1.10. Para o serviço de lanches e bebidas a CONTRATADA deverá ofertar produtos com variedade de marcas e tipos de forma à atender a demanda do público usuário da Cantina e Restaurante, conforme sugestão de produtos disposta na tabela abaixo:

LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS (BEBIDAS)	
01	Água mineral com e sem gás – garrafas de 500ml.
02	Chá natural ou sachês.
03	logurte Natural, diversos sabores – 180ml.
04	Sucos Naturais (diversos sabores) – copo de 200ml, 300ml ou 500ml.
05	Café Preto, 180 ml .
06	Café com leite, 180ml .
07	Outras bebidas que atendam ao disposto no <b>Decreto Estadual nº 54.994/2020</b> e /ou

	legislações e orientações jurídicas vigentes.
<b>LANCHES</b>	
01	Misto Quente (torrada) - Pão de forma fresco (50g), presunto (20g) e queijo (20g) e manteiga ou requeijão.
02	Sanduiche de presunto - Pão de forma fresco(50g), presunto (20g), queijo (20g), tomate (25g) e alface (15g)
03	Sanduiche Integral de frango - Pão integral (50g), recheio a base de carne de frango desfiado (mínimo 40g de frango), cenoura ralada (5g) e alface (15g)
04	Sanduiche Frio Vegetariano.
05	Sanduiche Baguete.
06	Pizza Brotinho.
07	Pão de queijo, com no mínimo 80g
08	Salada de frutas, Embalagem de 180 ml, com no mínimo 4 frutas.
09	Frutas diversas – ao menos 03 (três) tipos.
10	Sopas.
11	Pastel assado - Massa assada com recheio a base de carne de frango ou carne bovina(mínimo 70g de recheio).
12	Bolo simples, Fatia de no mínimo 100g.
13	Outros lanches que atendam ao disposto no <b>Decreto Estadual nº 54.994/2020</b> e /ou legislações e orientações jurídicas vigentes.
<b>Obs.:</b> devem ser ofertados produtos que não contenham glúten e lactose.	

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

#### 4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

4.4. O espaço a ser cedido situa-se na Rua Dra. Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, nº 870 – A, Prédio C, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus Canoas*, Bairro Igará III, Canoas/RS.

4.5. Os serviços deverão ser prestados rotineiramente de segunda a sexta-feira, considerando os horários de atendimento ao público, conforme segue, no mínimo:

Refeição	Horário de Prestação do Serviço
Almoço	Das 11h30min às 13h30min.
Comercialização de lanches	Das 07h30min às 21h15min.

4.5.1 A critério do IFRS poderá haver alteração dos horários acima determinados, mediante simples comunicação escrita à CONTRATADA.

4.6. Em casos excepcionais, como eventos e datas comemorativas, a CONTRATANTE poderá solicitar ajuste de horário para atendimento da demanda existente.

4.7. As refeições deverão ser preparadas e servidas nas dependências do IFRS – *Campus Canoas*, sendo que a Administração não fornecerá os equipamentos e mobiliários necessários para a efetiva prestação do serviço. Portanto, ficará a cargo da empresa CONTRATADA os gastos oriundos da execução dos serviços mantidos sob sua responsabilidade a saber:

- a. Mobiliários e utensílios de preparo e fornecimento das refeições;
- b. Mão-de-obra responsável por todas as etapas do processo;
- c. Limpeza dos materiais e do local;
- d. Luz gás, aluguel, material de limpeza, material de higiene da área de produção;
- e. Descartáveis e demais materiais;
- f. Equipamentos identificados como necessários para a efetiva prestação do serviço.

4.8. Os equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório fornecidos pela CONTRATADA deverão estar em perfeito estado de conservação, sujeitos à aprovação da Coordenadoria de Projetos e Obras. A voltagem elétrica no *Campus Canoas* é de 220v.

4.9. A CONTRATADA deverá manter em permanente estado de limpeza, higiene e conservação as dependências e instalações cedidas pela CONTRATANTE, bem como as instalações auxiliares (vestiário, despensas, depósitos de gás e lixo) nelas compreendidos equipamentos, móveis, máquinas, utensílios, etc, utilizando materiais de limpeza de boa qualidade, com ações bactericidas específicas para cada caso.

4.10. A contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área citada no item 10.1.1 o valor mensal de R\$ 477,00 (Quatrocentos e setenta e sete reais).

## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.1.2. A data de início do contrato será definida pela Administração.

5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

5.3. A contratada deverá observar no que tange aos Contratos Administrativos, à contratação de serviços de apoio administrativo, à outorga de uso de imóveis da Administração Indireta e à prestação de serviços de alimentação, os seguintes diplomas legais:

5.3.1. A Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências;

5.3.2. A Lei nº 8.245, de 18 de outubro de 1991, que dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;

5.3.3. A Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

5.4. Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020, que regulamenta a Lei Estadual nº 15.216, de 30 de julho de 2018, que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes e hipertensão em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul;

5.5. Decreto nº 8.533/2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

5.6. Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, que dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União;

5.7. Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP;

5.8. Portaria MS/GM nº 1428/1993, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";

5.9. Portaria nº 326/1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde – aprova o "Regulamento Técnico de Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos";

5.10. Portaria Interministerial nº 1.010/2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;

5.11. Portaria SES-RS nº 78/2009, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova Normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências;

- 5.12. Portaria SES-RS nº 325/2010, aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição de alimentos preparados em serviços de alimentação;
- 5.13. Portaria Normativa nº 07/2016 da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - que Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho;
- 5.14. Resolução RDC ANVISA nº 275/2002 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- 5.15. Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual, municipal e demais instrumentos normativos aplicáveis;
- 5.16. Resolução RDC ANVISA nº 218/2005 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- 5.17. Instrução Normativa nº 01/2010 da SLTI/MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- 5.18. Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05/2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;
- 5.19. Resolução RDC ANVISA nº 275/2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- 5.20. Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 5.21. Resolução RDC ANVISA nº 218/2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênicos-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- 5.22. Norma Técnica SES-RS nº 01/2005, que dispõe sobre as Boas Práticas de Manipulação no acondicionamento e comercialização de produtos hortifrutigranjeiros "in natura".
- 5.23. No que couber, as normas do INMETRO relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos.
- 5.24. A empresa vencedora deverá fornecer o cardápio mínimo exigido no Termo de Referência e poderá disponibilizar outros produtos não mencionados no cardápio realizado pelo IFRS, desde que estejam de acordo com a legislação vigente e com os preços atuais de mercado.

## **6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

- 6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.
- 6.2. No que couber, solicita-se que a CONTRATADA adote boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:
- 6.2.1. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

- 6.2.2. Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
  - 6.2.3. Utilização na lavagem de pisos, sempre que possível, de água de reuso ou outras fontes (água da chuva e poço), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros;
  - 6.2.4. Fornecer aos empregados os equipamentos de proteção individual (EPI's) necessários para a execução dos serviços;
  - 6.2.5. Treinamento dos empregados, nos 03 (três) primeiros meses de execução contratual, sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
  - 6.2.6. Treinamento periódico dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
  - 6.2.7. Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
  - 6.2.8. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores, conforme disposto na legislação vigente;
  - 6.2.9. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes, óleo de cozinha e frascos de aerossóis em geral. Esses produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;
  - 6.2.10. Quanto ao óleo de cozinha, não deverá ser lançado na rede coletora de esgoto. Deverá ser separado e acondicionado para descarte na coleta seletiva;
  - 6.2.11. A contratada deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva;
  - 6.2.12. Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva;
  - 6.2.13. Nos palitos e demais acessórios feitos com madeira, sempre que possível, utilizar materiais feitos com madeira 100% (cem por cento) de reflorestamento.
- 6.3. O certame está em consonância com o Plano de Logística Sustentável do IFRS (2019/2023). Contemplam em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compra de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico e observando também, a separação de resíduos recicláveis conforme legislação vigente.
  - 6.4. Deverá a CONTRATADA atender de maneira integral às orientações da Administração quanto à gestão de resíduos.
  - 6.5. A contratada deverá respeitar as Normas Brasileiras – NBR, publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
  - 6.6. Poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do Restaurante/cantina do *Campus*, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

## **7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO**

- 7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, com o Diretor de Administração e Planejamento.
- 7.2. O agendamento deverá ser realizado através do e-mail [dap@canoas.ifrs.edu.br](mailto:dap@canoas.ifrs.edu.br).
- 7.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
  - 7.3.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria;
  - 7.3.2. A declaração de vistoria/conhecimento do local da prestação do serviço deve ser emitida pelo representante legal da empresa ou por pessoa autorizada por ele para esse fim. O IFRS *Campus* Canoas não se responsabilizará por eventuais erros de dimensionamentos em função de visita realizada por pessoa sem qualificação para tal;
  - 7.3.3. Todos os custos associados à visita e à inspeção serão de inteira responsabilidade do licitante.
- 7.4. É obrigatória a apresentação da declaração de vistoria, ANEXO III do Edital, ou a declaração de efetivo conhecimento das condições do local onde serão prestados os serviços, ANEXO IV do Edital, haja vista que a vistoria é facultada ao licitante.
- 7.5. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 7.6. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

## **8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

- 8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
  - 8.1.1. As refeições devem ser preparadas e servidas em conformidade com os procedimentos técnicos culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, conforme especificado neste Termo de Referência e anexos.
  - 8.1.2. Paralelo às refeições (almoço) a empresa deverá fornecer lanches e bebidas não alcoólicas em todo o horário de funcionamento da Cantina/Restaurante, conforme item 1.10 do Termo de Referência.
- 8.2. Devem ser considerados pela licitante os meses de férias e recessos acadêmicos (comumente Janeiro, Fevereiro, Julho e Dezembro) em que o número das refeições é muito reduzido.
- 8.3. O funcionamento da Cantina/Restaurante poderá seguir horários extraordinários por ocasião de férias escolares dos discentes e docentes, desde que acordado previamente com a CONTRATANTE. Cópia do calendário acadêmico poderá ser solicitado pela CONTRATADA, a qualquer momento, junto à comissão de fiscalização responsável pelo contrato da Cantina/Restaurante.
- 8.4. A contratada deverá respeitar às normas relacionadas ao funcionamento das atividades e as normas de utilização do imóvel, determinados pela Administração.
- 8.5. Em casos excepcionais, como eventos e datas comemorativas, poderá haver aumento da demanda, a qual será previamente informada pela CONTRATANTE.

8.6. A execução dos serviços será iniciada, no máximo, em 30 (trinta) dias corridos, da assinatura do contrato na forma que segue:

- 8.6.1. Embora não seja pertinente a previsão de prazos para recebimento provisório e/ou definitivo dos serviços, pois serão prestados pela contratada à Comunidade Acadêmica do IFRS – *Campus* Canoas, e não diretamente à contratante, os serviços serão objeto de regular acompanhamento e fiscalização, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 8.6.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 8.6.3. A Administração poderá, em razão da não adequação às normas técnicas, suspender o fornecimento de qualquer serviço/produto oferecido na Cantina/Restaurante Acadêmico, desde que comprovadamente atestada a irregularidade pela fiscalização contratual.
- 8.6.4. O acompanhamento e fiscalização contratual do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta inexecução do contrato.
- 8.6.5. Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

## 9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar, no mínimo, os mobiliários e equipamentos considerados indispensáveis ao pleno funcionamento da Cantina/Restaurante, sem prejuízo de outros materiais e utensílios necessários a sua operação, conforme sugestão abaixo, nas quantidades estimadas a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

Item	Nome	Quantidade
1	Tampo para balcão de atendimento/caixa.	01
2	Expositor resfriado pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento.	01
3	Expositor aquecido pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento.	01
4	Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares – incluindo assentos.	10
5	Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares – conforme NBR 9050, incluindo assentos, se for o caso.	01
6	Fogão industrial com, no mínimo, 05 queimadores.	01
7	Forno elétrico.	01
8	Chapa a gás.	01
9	Refrigerador/Câmara Fria	01
10	Freezer.	02

11	Refrigerador de bebidas.	01
12	Fritadeira elétrica ou a gás.	01
13	Forno Micro-ondas.	01
14	Liquidificador;	01
15	Espremedores de frutas;	01
16	Processador de alimentos;	01
17	Coifas.	01
18	Porta-guardanapos.	10
19	Porta-canudos.	01
20	Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá); Acondicionar os conjuntos de talheres em embalagens individuais, em plástico, papel kraft ou outro material destinado a esse fim, que preserve a limpeza e higiene dos utensílios.	Q. adequada p /atender a demanda.
21	Pratos de sobremesa em alumínio ou aço inox.	Q. adequada p /atender a demanda.
22	Recipientes para molhos, com tampa.	Q. adequada p /atender a demanda.
23	Pegadores em inox.	Q. adequada p /atender a demanda.
24	Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires.	Q. adequada p /atender a demanda.
25	Materiais para limpeza e higienização.	Q. adequada p /atender a demanda.
26	Máquina de café.	01
27	Lixeiras grandes com tampa e pedal.	Q. adequada p /atender a demanda.
28	Luvas descartáveis.	Q. adequada p /atender a demanda.
29	Toucas descartáveis.	Q. adequada p /atender a demanda.
30	Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito.	01
31	Caixa registradora com emissora de cupom fiscal ou outro aparelho de mesma finalidade.	01

32	Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial.	Q. adequada p /atender a demanda.
33	Estante em aço, no mínimo, com 4 prateleiras lisas.	02
34	Máquina de suco/refresqueira.	02
35	Buffet modulado aquecido com espaço superior para saladas.	01

**Obs.:** a voltagem elétrica no *Campus Canoas* é de 220 v.

9.1.1. Os mobiliários e equipamentos listados são de exigência mínima obrigatória, sendo assim, todos os que compuserem o espaço deverão atender às normas da vigilância sanitária e NBR 9050;

9.1.2. A lista de equipamentos e quantidades são exigências mínimas, sendo de responsabilidade da empresa vencedora do certame complementá-la ou substituí-la conforme a necessidade percebida no decorrer da execução do serviço. As substituições devem ser previamente aprovadas pela fiscalização do contrato;

9.1.3. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser compostos de materiais que não lhes transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica, devendo ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes a corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

## 10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. O espaço físico a ser explorado pela CONTRATADA possui as seguintes características:

10.1.1. Área física de 93,74 m<sup>2</sup> (noventa e três metros quadrados e setenta e quatro decímetros quadrados), contendo:

10.1.1.1.1. Cantina/Restaurante atendimento 48,12m<sup>2</sup> ;

10.1.1.1.2. Cozinha 19,60 m<sup>2</sup>;

10.1.1.1.3. Depósito 16,63m<sup>2</sup>;

10.1.1.1.4. Banheiro 6,40m<sup>2</sup>;

10.1.1.1.5. Área de Circulação 2,99m<sup>2</sup>.

10.2. Para conhecimento da contratada, o público aproximado do IFRS – *Campus Canoas* é composto por:

10.2.1. 129 (cento e vinte e nove) servidores (técnicos-administrativos e docentes);

10.2.2. 1.126 (um mil, cento e vinte e seis ) alunos - dos cursos médios integrados e subsequentes, cursos superiores e cursos de pós-graduação;

10.2.3. 25 (vinte e cinco) trabalhadores terceirizados (limpeza, vigilância, copeira, auxiliar de manutenção predial e recepcionista).

10.3. Os serviços objetos desta contratação serão prestados mediante cessão de uso a título precário e oneroso.

10.4. A contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área mencionada no item 10.1.1. o valor

mensal de R\$ 477,00 (quatrocentos e setenta e sete reais). No valor do aluguel já estarão incluídos os custos de utilização da água, taxa de coleta de lixo e vigilância do prédio.

10.4.1. O valor fixado no item 10.4. corresponde a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal do contrato anterior do IFRS – *Campus* Canoas que era de R\$ 954,00 (novecentos e cinquenta e quatro reais). A Administração não possui interesse na exploração comercial do espaço, contudo o objetivo é atender ao interesse público na prestação do serviço para a comunidade acadêmica, haja vista que a legislação impossibilita a cessão gratuita dos imóveis pertencentes aos IF's.

10.4.2. O valor da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato, sendo automaticamente reajustado caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para a Administração.

10.4.2.1. Para o cálculo do reajuste será utilizado o índice IPCA/IBGE, ou outro que venha a substituí-lo, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

10.4.3. O pagamento mensal da indenização pecuniária pela cessão de uso do espaço se dará a partir da assinatura do contrato, devendo ser efetuado, independente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), obtida junto à Coordenadoria de Execução Financeira e Orçamentária do órgão, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo a Contratada, sempre que solicitado pela fiscalização contratual, apresentar-lhe cópia do comprovante de quitação.

10.4.4. Igualmente, deverá a contratada ressarcir mensalmente, em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação feita pelos fiscais do contrato, o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

10.4.5. O ressarcimento a que se refere o subitem 10.4.4. deverá ser efetuado através de Guia de Recolhimento de União (GRU), emitida pela Coordenadoria de Execução Financeira e Orçamentária do IFRS – *Campus* Canoas.

10.4.6. A GRU de ressarcimento das despesas com consumo mensal de energia elétrica será emitida pela Administração, em valor proporcional calculado em razão do consumo total do *Campus* no mês de referência – conforme indicado nas faturas apresentadas pela concessionária – e do consumo individual da área cedida, aferido pelos fiscais de contrato em leitura mensal dos medidores individuais (contador) do espaço objeto da concessão de uso.

10.4.7. O acesso à internet dentro das limitações do espaço objeto da concessão onerosa de uso, caso seja do interesse ou necessidade da CONTRATADA deverá ser contratado de forma INDIVIDUAL e INDEPENDENTE, e às suas expensas, da infraestrutura dos serviços desta Instituição.

10.5. Conforme determina a Lei nº 10.522/2002, em seu art. 37-A, os créditos das autarquias e fundações públicas federais, de qualquer natureza, não pagos nos prazos previstos, serão acrescidos de juros e multa de mora, calculados nos termos e na forma da legislação aplicável aos tributos federais.

- 10.5.1. Eventuais valores não pagos pela contratada, sejam decorrentes de cessão de espaço, sejam decorrentes da aplicação de multas, serão inscritos em dívida ativa no IFRS para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97 e/ou cobrados judicialmente.
- 10.6. A manutenção e conservação diária das instalações, tais como: higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e de todas as dependências objeto da concessão é de inteira responsabilidade da empresa CONTRATADA.
- 10.7. A empresa CONTRATADA será responsável pela guarda e segurança da área objeto da concessão. O IFRS – *Campus* Canoas ficará isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros e roubos.

## 11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4. Emitir mensalmente a GRU para pagamento, da Contratada à Administração, do valor referente ao ressarcimento do consumo individual de energia elétrica e indenização pecuniária pelo uso da área cedida.
- 11.5. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 11.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 11.7. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 11.7.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 11.7.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 11.7.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 11.7.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.8. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

- 11.9. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.10. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, "a" e "b", do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 12.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

- 12.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 12.23. Quanto à utilização dos empregados é de responsabilidade da CONTRATADA:
- 12.23.1. Manter vínculo empregatício com todos os funcionários que prestarem serviço na Cantina/Restaurante do IFRS – *Campus* Canoas;
- 12.23.2. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local, objeto da presente concessão onerosa, devendo, a mesma, antes do término do prazo deste contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias;
- 12.23.3. Assumir todas as despesas decorrentes da execução do serviço, tais como: salários, seguro de acidente pessoais, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e dentre outras que porventura sejam exigidas na área trabalhista, cível e/ou penal;
- 12.23.4. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares do IFRS – *Campus* Canoas, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;
- 12.23.5. Manter os seus empregados identificados e uniformizados, quando em trabalho, devendo substituir em até 48 (quarenta e oito) horas qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do IFRS – *Campus* Canoas ou que não estejam em condições adequadas de saúde e incompatíveis com a sua função;
- 12.23.6. Responder pelos danos causados diretamente à Administração do IFRS – *Campus* Canoas ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do serviço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento da execução contratual pelo Gestor de Contratos designado pelo *Campus* Canoas;
- 12.23.7. Responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do IFRS – *Campus* Canoas, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução do serviço;
- 12.23.8. Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados no recinto do IFRS – *Campus* Canoas
- 12.23.9. Apresentar nome completo e telefone do Responsável da CONTRATADA, que será o representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual e recebimento de quaisquer documentos encaminhados pela CONTRATANTE, no horário de funcionamento da concessão, até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato. Na ausência deverá ser substituído por empregado, que assumirá esta responsabilidade;
- 12.23.10. Fornecer equipamentos de segurança, uniformes, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço;

- 12.23.11. Apresentar e disponibilizar ao fiscal do contrato ou o Gestor a relação dos empregados com os devidos registros trabalhistas, constando também a função e o horário de trabalho, atualizando-a sempre que houver substituição;
- 12.23.12. Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo-se sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços;
- 12.23.13. Cumprir rigorosamente, quanto às normas de segurança no trabalho na área de Medicina e Segurança do Trabalho, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;
- 12.23.14. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONTRATANTE, nem poderá onerar o ente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONTRATANTE;
- 12.23.15. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 12.23.16. Deverá substituir, sempre que exigido pela Instituição e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento seja julgado prejudicial ou inconveniente à Instituição ou ao interesse do Serviço Público;
- 12.23.17. Deverá instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONTRATANTE.
- 12.24. Quanto à fiscalização do contrato é de responsabilidade da CONTRATADA;
- 12.24.1. Cumprir cada uma das normas regulamentares sobre medicina, vigilância sanitária e segurança do trabalho;
- 12.24.2. Permitir que o fiscal do contrato, o Gestor e Diretores da Instituição e àqueles a quem o IFRS – *Campus* Canoas formalmente indicar, acesso às suas instalações para fiscalização dos serviços executados;
- 12.24.3. Comunicar ao IFRS – *Campus* Canoas, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;
- 12.24.4. Corrigir, imediatamente, as eventuais falhas observadas pelo fiscal designado durante a vigência do contrato de Concessão;
- 12.24.5. Os proprietários da empresa prestadora do serviço deverão demonstrar disponibilidade de se reunir mensalmente – ou a qualquer tempo em que se fizer necessário, com o Fiscal do Contrato ou Gestor, à fim de discutir e encaminhar melhorias nos procedimentos adotados;
- 12.24.6. Deverá apresentar a qualquer momento, conforme solicitação da CONTRATANTE, quaisquer documentos comprobatórios que esta entender necessário ao cumprimento das obrigações

estabelecidas no Edital e Contrato, sob pena de aplicação de penalidades e rescisão contratual, garantindo o contraditório e ampla defesa;

- 12.25. Devido a precariedade da cessão, essa poderá ser revogada a qualquer tempo, caso haja interesse do serviço público, motivada pelo Diretor de Administração e Planejamento, independentemente de indenização.
- 12.26. Os equipamentos utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível de potência sonora, medido em decibel – bB(A), nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 16 de agosto de 2012.
- 12.26.1. A contratada deverá enviar a cópia da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, dos equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços. As classes exigidas são “A” ou “B”, conforme portaria do INMETRO nº 577/2015 (refrigeradores, frigobares e similares) e demais normativas.

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### **14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

- 14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

### **15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 15.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a

distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

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

## **16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO**

16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.1.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

16.2. Nos termos do item 01, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 16.2.1. não produziu os resultados acordados;
- 16.2.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 16.2.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

## **17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

17.1. No prazo de até 5 dias corridos do mês subsequente à prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

17.2. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

17.2.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

17.2.1.1. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

17.2.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

17.2.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

17.2.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

17.2.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

17.3. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

17.3.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o

pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

17.3.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

17.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

17.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

## 18. DO PAGAMENTO

18.1. Este contrato não gerará despesa para a CONTRATANTE. Os serviços prestados na Cantina/Restaurante Acadêmico serão pagos diretamente pelo usuário à CONTRATADA, nos caixas dos estabelecimentos, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

18.2. O pagamento mensal da indenização pecuniária pela cessão de uso do espaço (aluguel) deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao da concessão administrativa de uso do espaço físico.

18.3. A CONTRATADA deverá ressarcir à CONTRATANTE até o (5º) quinto dia útil de cada mês o valor gasto correspondente ao consumo de energia elétrica.

## 19. REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.1.1. Em caso de prorrogação do contrato, após 12 (doze) meses de vigência, a taxa mensal de ocupação do espaço será reajustada tomando por base o Índice IPCA/IBGE dos últimos 12 (doze) meses, ou outro índice que venha a substituí-lo, após confirmação do gestor e do fiscal do contrato de que os serviços estão sendo prestados a contento.

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais das refeições (“*buffet*” por quilo) serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IGP-M/FGV, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

19.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

20.1.1. Trata-se de contratação com fornecimento de mão de obra sem regime de dedicação exclusiva, considerando que as refeições e lanches serão pagos pelos consumidores. Logo, o risco de inadimplência por parte da contratada se reduz ao pagamento da concessão onerosa e de seus respectivos encargos.

## 21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) **Multa de:**

- (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

- (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- (6) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01

11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
----	--	----

- 21.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 21.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 21.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 21.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 21.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 21.8. (s multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 21.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 21.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

- 22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 22.3.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 22.3.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
- 22.3.1.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 22.3.1.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.
- 22.3.1.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 22.3.1.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 22.3.2. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável
- 22.3.2.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.
- 22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 22.4.1. Valor unitário, conforme modelo de proposta de preços anexa ao edital.
- 22.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço unitário.
- 22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

### **23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

23.1 O custo estimado da contratação é de R\$ 52,97 (Cinquenta e dois reais e cinquenta e sete centavos).

Canoas, 01 de julho de 2022.

---

Jair Bruschi Júnior  
Diretor de Administração e Planejamento  
Portaria nº 37/2020  
SIAPE nº 2808438

#### **Despacho:**

Aprovação motivada do Termo de Referência pela autoridade competente, nos termos do art.14º, inciso II, do Decreto nº 10.024/2019:

Reconhecido o seu objeto como essencial à comunidade acadêmica, logo aprovo o presente Termo de Referência e autorizo a respectiva abertura de licitação, sob a modalidade de Pregão Eletrônico Tradicional.

Canoas, 01 de julho de 2022.

---

Patrícia Nogueira Hübler  
Diretora – Geral  
Portaria nº 149/2020  
SIAPE nº 1796126

# Estudo Técnico Preliminar - 60/2022

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23361.000347/2022-72

## 2. Descrição da necessidade

O IFRS Campus Canoas possui atualmente mais de 1000 alunos matriculados, aproximadamente 115 servidores, e 25 colaboradores terceirizados que circulam diariamente no Campus entre os três turnos de funcionamento, sendo das 07h00 às 23h00. Tal movimentação demanda a necessidade do campus dispor de oferta de alimentação a este público em tempo integral. A Instituição não possui estrutura nem amparo na legislação para ela mesma explorar o serviço de restaurante /lanchonete. Desta forma, opta pela opção de cessão onerosa de espaço físico exclusivo dentro das dependências do Campus para o ente privado realizar exploração dos serviços de lanchonete/restaurante, atendendo o interesse público, de dispor da conveniência e opção de contar com a possibilidade de adquirir e consumir alimentos sem necessidade de sair do Campus.

Ainda, a cessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e § 5º da Lei 9.636/1998<sup>1</sup> (Dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis nos 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º do art. 49 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências.):

*Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto-Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:*

*[...]*

*II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.*

*[...]*

*§ 5º Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B. (grifos nossos)*

Neste mesmo sentido é o texto dos artigos 2º e 5º da Lei nº 6.120/1974<sup>2</sup> (Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências.) ao possibilitar a cessão de uso dos imóveis de propriedade das IFE's, desde que onerosa:

*Art 2º Os imóveis de que trata esta Lei poderão ainda ser objeto de:*

- a) Permuta, sob condições especiais;*
- b) Hipoteca, para garantia de empréstimos contraídos junto a estabelecimentos de crédito oficiais;*
- c) Locação.*

[...]

*Art 5º Em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei. (grifos nossos)*

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração	Jair Bruschi Junior

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A futura contratada deverá:

- a) explorar comercialmente, os serviços de lanchonete e restaurante para os servidores e público em geral do órgão;
- b) custear onerosamente a cessão de uso em razão do disposto no art. 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;
- c) os custos com energia elétrica será por conta da contratada, sendo cobrado mensalmente a parte;
- d) observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que executará, como, por exemplo, as diretrizes mencionadas ao início deste documento;
- e) disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para o preparo, fornecimento das refeições, assim como, para o serviço de lanchonete;
- f) providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário, utensílio ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta contratação;
- g) Os cardápios disponibilizados servem como sugestão de preparo, sendo o mínimo exigível para a produção e distribuição das refeições. É facultado à Contratada preparar outros pratos e inovar dentro do atendimento à legislação vigente, em especial ao Decreto Estadual nº 54.994/2020 e/ou legislações e orientações jurídicas vigentes.

A licitante deverá comprovar capacidade técnica para executar os serviços, segundo disposto no Anexo VII-A, nos subitens 10.5, 10.6 b, 10.8, 10.9 e 10.10 da IN MPDG nº 05/2017.

Ainda, a equipe de planejamento também elaborou lista de sugestão mínima para os itens que serão comercializados por meio do serviço de lanchonete, ficando a contratada, obrigada a fornecer um patamar

mínimo de variedades dos produtos como forma de suprir as necessidades da comunidade acadêmica. A lista de sugestão é a que segue:

- 1-Misto Quente;
- 2-Sanduíche Frio Integral;
- 3-Sanduíche Frio Natural;
- 4-Sanduíche Frio Vegetariano;
- 5-Sanduíche Baguete;
- 6- Pizza Brotinho;
- 7-Salgados Assados;
- 8-Café com leite;
- 9-Café preto;
- 10-Suco de Frutas;
- 11-Iogurte;
- 12- Sopa.

O serviço possui caráter continuado e tem como objetivo o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os Servidores e público no geral do *campus* e comunidade externa pertencente à região onde está localizado o órgão.

Sendo assim, havendo fornecedor homologado para o certame, o interesse da Administração é o de prorrogar esta contratação até o prazo máximo legal de 60 meses.

A contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, devendo ser priorizado o emprego de mão-de-obra, materiais, tecnologias e matérias primas de origem local para sua execução, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o art. 3º da Lei nº 8.666/93 e com o art. 6º da Instrução Normativa/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

A vigência contratual inicial será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, por tratar-se de serviço continuado.

Não será exigido seguro contratual, considerando que não existe dispêndio orçamentário por parte da Administração.

## **5. Levantamento de Mercado**

Foram consultados alguns pregões de objeto similar, de modo a obter ideias e ratificar o entendimento a respeito da forma de contratação. Os Pregões consultados foram os seguintes: PE 57/2021 - IFC; PE 27 /2021 - UFRJ; PE 30/2021 - UTFPR.

No âmbito da cidade de Canoas/RS existem inúmeras empresas do ramo de fornecimento de refeições para a realização deste serviço, nestes mesmos moldes propostos pela Administração. Sendo assim, resta evidente que a solução escolhida pelo órgão é possível de ser contratada e atendida facilmente pelo comércio local.

## 6. Descrição da solução como um todo

Contratação de serviços terceirizados de exploração do serviço de restaurante e de lanchonete, para venda de refeições, para os alunos, servidores, e público geral do IFRS – Campus Canoas, através de pregão eletrônico.

A contratação proposta resultará benéfica e vantajosa, uma vez que:

- Será exercida dentro dos limites do IFRS *Campus* Canoas, por empresa especializada devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica;
- Utilizará rotinas e define perfil de mão de obra para os postos de serviço, que possibilitam maior eficiência do efetivo utilizado no desenvolvimento de ações preventivas que incluem o uso de equipamentos auxiliares à execução dos serviços;
- A utilização de pessoal e equipamentos adequados no ambiente da Unidade refletirão, nos resultados produtivos e melhoria do atendimento prestado à sociedade;
- Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra pertencente ao quadro de servidores deste órgão;
- Os padrões aqui definidos, que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;
- Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida;

A contratação representa vantagem para a Administração, pois, com a contratação de empresa terceirizada, há a otimização no uso dos recursos destinados à exploração da oferta de serviços de lanchonete/restaurante.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Não se aplica.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1,00

Não se aplica valor estimativo da contratação, em virtude da administração não vislumbrar custos com a mesma. Ao contrário disso, a Administração terá receita sobre a exploração do espaço.

Para o valor de referência do Kg do Buffet, serão consultadas empresas locais do ramo, e se for o caso, valores encontrados no portal de preços sendo utilizada a metodologia de média.

Para o valor da concessão onerosa de uso, será utilizado o valor do contrato anterior de aluguel aplicando, o desconto de 50% (cinquenta por cento) considerando o fato de que este IFRS não possui interesse na exploração comercial deste espaço, porém, tão somente, atender ao fim público da contratação e a legislação que impossibilita a cessão gratuita dos imóveis pertencentes às IFE's. Também considera-se o atendimento do decreto 54.994 de 17 de janeiro de 2020, que limita o comércio de alguns itens em ambiente escolar para alunos do ensino básico.

Os custos variáveis com energia elétrica e gás serão por conta da contratada.

Os valores dos produtos a serem vendidos pela futura contratada por meio do serviço de lanchonete (bebidas, lanches, etc) não serão levantados neste momento, ficando a futura contratada incumbida de repassar a lista dos itens que serão vendidos na lanchonete com seus respectivos preços para a fiscalização do contrato, estes que deverão estar em conformidade com a média de preços de venda destes produtos em estabelecimentos comerciais semelhantes (bares, lanchonetes, conveniências, etc). Em posse desta lista a fiscalização do contrato realizará pesquisa de preços ficando a futura contratada obrigada a adequar os preços dos produtos da lanchonete em conformidade com o valor médio dos produtos oriundos da pesquisa de preços realizada pela fiscalização.

Deverá a contratada ressarcir mensalmente o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica, através de GRU emitida pela contratante, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

## **9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

Não se aplica.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista que se trata de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findado o contrato.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

Ainda, a referida contratação está prevista no Plano de Ação 2022 "Funcionamento da Instituição".

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

Atender à comunidade do IFRS - Campus Canoas, oferecendo refeições de qualidade, seguindo padrões de alimentação saudável, contribuindo para a condução das atividades laborais e de ensino, pesquisa e extensão, mediante o atendimento das normas ambientais e sanitárias, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

### 13. Providências a serem Adotadas

A CONTRATADA deverá providenciar utensílios, eletrodomésticos, mobiliários e demais itens necessários e adequados em quantidade suficiente para o preparo e distribuição das refeições.

A sugestão mínima a ser disponibilizada é o seguinte:

ITEM	NOME	QUANTIDADE
1	Tampo para balcão de atendimento/caixa;	1
2	Expositor resfriado pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;	1
3	Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;	1
4	Conjunto de mesa com 6 lugares - incluindo assentos	55
5	Conjunto de mesa com 6 lugares – conforme NBR 9050 - incluindo assentos, se for o caso	1
6	Fogão industrial com, no mínimo, 5 queimadores;	2
7	Forno elétrico;	1
8	Chapa à gás;	1
9	Refrigerador/Câmara Fria	1
10	Freezer;	2
11	Refrigerador de bebidas;	1
12	Fritadeira elétrica ou a gás;	1
13	Forno Micro-ondas;	1
14	Liquidificador;	1

15	Espremedores de frutas;	1
16	Processador de alimentos;	1
17	Coifas;	1
18	Porta-guardanapos;	55
19	Porta-canudos;	1
20	Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá); Acondicionar os conjuntos de talheres em embalagens individuais, em plástico, papel kraft ou outro material destinado a esse fim, que preserve a limpeza e higiene dos utensílios.	Quant. adequada para atender a demanda.
21	Pratos de sobremesa em alumínio ou aço inox;	Quant. adequada para atender a demanda.
22	Recipientes para molhos, com tampa;	Quant. adequada para atender a demanda.
23	Pegadores em inox;	Quant. adequada para atender a demanda.
24	Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;	Quant. adequada para atender a demanda.
25	Materiais para limpeza e higienização;	Quant. adequada para atender a demanda.
26	Máquina de café;	1
27	Lixeiras grandes com tampa e pedal;	Quant. adequada para atender a demanda.
28	Luvas descartáveis;	Quant. adequada para atender a demanda.
29	Toucas descartáveis;	Quant. adequada para atender a demanda.

30	Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;	1
31	Caixa registradora emissora de cupom fiscal ou outro aparelho com a mesma finalidade;	1
32	Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial;	5
33	Estante em aço, no mínimo, com 4 prateleiras lisas.	2
34	Máquina de suco/refresqueira	2
35	Buffet modulado aquecido com espaço superior para saladas	2
		1

Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

#### 14. Possíveis Impactos Ambientais

Consumo de energia - O uso da energia elétrica do Refeitório é destinado à iluminação do refeitório, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

Lançamento de efluente - A destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.

Consumo de água - A água do Refeitório é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

Geração de resíduos sólidos - Os resíduos gerados no Refeitório, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.). Os resíduos orgânicos devem ser separados e podem ser utilizados dos resíduos para compostagem (servindo como adubo para um possível cultivo de horta). Com relação aos descartáveis, os mesmos devem ser separados e destinados à coleta seletiva.

Reaproveitamento do Óleo de Cozinha - O óleo utilizado não deve ser lançado na rede coletora de esgoto. Deverá ser separado para coleta seletiva.

Coleta Seletiva - A CONTRATADA deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.

Educação Ambiental - Poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do Refeitório do campus, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

De acordo com as informações do prese

## 16. Responsáveis

JAIR BRUSCHI

JUNIOR:01284247023

JAIR BRUSCHI JUNIOR

Diretor de Administração e Planejamento

Assinado de forma digital por JAIR  
BRUSCHI JUNIOR:01284247023  
Dados: 2022.06.28 16:30:33 -03'00'

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Cópia de cantina Canoas.docx.pdf (168.81 KB)

**Anexo I - Cópia de cantina Canoas.docx.pdf**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

Cardápio Mínimo do Buffet		
Preparação	Quantidades diárias	Tipo
Salada	4 (quatro)	1 (uma) folhosa 2 (duas) cruas 1 (uma) cozida
Arroz	2 (dois)	Branco, integral e variações (carreteiro, arroz de forno, etc)
Leguminosa	1 (um)	Feijão ou lentilha
Acompanhamento	05 (cinco)	Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravioli), purê de batata ou mandioca
Prato principal	2 (duas)	Carne (bovina, frango, suína, pescado) * opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico
Sobremesa	3 (três)	2 (dois) doces e uma fruta
Suco	1 (um)	Natural ou polpa, diversos sabores

**\*Variação do prato principal:**

Tipo	Especificação	Preparações
Bovina sem osso	Patinho, alcatra, coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, assados
	Contra filé	Grelhado.

	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne.
Bovina com osso	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas,
	Sobrecoxa desossada	Assado, empanado, iscas,
Suína sem osso	Lombo	Assado, com molho
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo	Grelhado,
Vegetariano	Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico	Com molho, grelhado.

## ANEXO II

### MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL Pregão Eletrônico nº 40/2022. (Processo Administrativo nº 23361.000347/2022-72)

A proposta deverá ser encaminhada em papel timbrado da empresa participante do processo licitatório ou papel oficial, bem como, conter carimbo e assinatura do responsável.

#### Informações

Razão Social: \_\_\_\_\_

Nome Fantasia: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_ I.E: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Responsável legal: \_\_\_\_\_

Dados Bancários: Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ Conta Corrente: \_\_\_\_\_

Item	Descrição/Especificação	Unidade	Quantidade total	Valor Unitário (R\$)

Declaramos conhecer a legislação de regência desta Licitação e que os serviços serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, o que conhecemos e aceitamos em todos os termos, inclusive quanto ao pagamento e outros. Nos preços indicados acima estão incluídos, além dos serviços, todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes. Declaramos cumprir todas as normas legais e regulamentares relativas à documentação, obtendo todas as autorizações que se fizerem necessárias junto aos órgãos públicos competentes.

Declaramos que esta proposta é Exequível e possuímos plena capacidade de executar o contrato nos valores acima mencionados.

Esta proposta é válida por ..... (mínimo 60 dias), a contar da data da realização da licitação.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Nome do Declarante

Nº do CPF do Declarante

**ANEXO III**

**DECLARAÇÃO DE VISTORIA  
Pregão Eletrônico nº 40/2022.  
(Processo Administrativo nº 23361.000347/2022-72)**

Declaramos para os efeitos do que consta no Item \_\_\_\_\_ do Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico nº 40/2022, que o representante legal da empresa \_\_\_\_\_, Sr. \_\_\_\_\_ portador da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, que compareceu e efetuou a vistoria na área onde serão executados os serviços objeto do Pregão nº 40/2022, tomando pela ciência da dimensão dos serviços a serem executados pela licitante.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal  
(Nome e número da identidade e CPF do declarante)

Nome completo: \_\_\_\_\_  
(Servidor Público do IFRS)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Servidor Responsável por acompanhar a vistoria

## ANEXO IV

### DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO Pregão Eletrônico nº 40/2022. (Processo Administrativo nº 23361.000347/2022-72)

Declaramos para os efeitos do que consta no Item \_\_\_\_\_ do Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico nº 40/2022, que o representante legal da empresa \_\_\_\_\_, Sr. \_\_\_\_\_ portador da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, sob as penas da lei, tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por não realizar a vistoria no local da prestação dos serviços. Logo, não utilizará desse fato para quaisquer questionamentos futuros.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do responsável pela empresa.  
(Nome e número da identidade e CPF do declarante)

**ANEXO V**

**INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)  
Pregão Eletrônico nº 40/2022.  
(Processo Administrativo nº 23361.000347/2022-72)**

**PLANILHA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS**

IFRS CAMPUS CANOAS					
Planilha de Avaliação de Qualidade dos Serviços Prestados					
IMR – Instrumento de Medição de Resultados					
Serviços a serem avaliados: itens 01 e 02	Fiscal Responsável: *****				
Contratada	Mês avaliado:				
Data: / /2022	Contrato nº: /2022.				
Descrição	PONTUAÇÃO				
	5 (ótimo)	4 (Muito Bom)	3 (Bom)	2 (Insuficiente)	1 (Péssimo)
Preparo das refeições, conforme cardápio preestabelecido e orientações do (a) nutricionista.					
Uso correto dos equipamentos.					
Uso correto de utensílios.					
Asseio pessoal dos funcionários/trabalhadores.					
Contribuir na elaboração do cardápio quando solicitado.					
Limpeza do local da concessão e instalações.					
Comunicação com cozinheiro e nutricionista sobre quebras ou danos.					
Recepção e conferências dos alimentos.					
Aproveitamento dos insumos e controle de sobras.					
Ordem de limpeza no local do trabalho.					
Cordialidade com os usuários.					
Trabalhar com agilidade e eficiência na prestação dos serviços.					
<b>Total da Pontuação</b>					
Pontuação máxima				60	
Pontuação total obtida pela contratada				<b>Pontos</b>	<b>(%) Atendimento</b>
Observações ou sugestões:					

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

**Pregão Eletrônico nº 40/2022.  
(Processo Administrativo nº 23361.000347/2022-72)**

Para fins de participação na Licitação Pregão nº 40/2022, a empresa (NOME COMPLETO DA PROPONENTE) \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_ sediado(a) \_\_\_\_\_(ENDEREÇO COMPLETO), DECLARA, sob as penas da Lei, notadamente o compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Ambiental exigido para habilitação no edital do referido certame licitatório conforme previsto no artigo 5º da IN/SLTI/MPOG 01/2010, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura)

Nome do representante legal da empresa:

RG:

CPF:

CARIMBO:

Telefone/e\_mail para contato:

Obs.: a presente declaração deverá ser assinada pelo representante legal da empresa.

**ANEXO VII****RELAÇÃO DE MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS****Pregão Eletrônico nº 40/2022.  
(Processo Administrativo nº 23361.000347/2022-72)**

<b>Item</b>	<b>Nome</b>	<b>Quantidade</b>
1	Tampo para balcão de atendimento/caixa.	01
2	Expositor resfriado pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento.	01
3	Expositor aquecido pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento.	01
4	Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares – incluindo assentos.	10
5	Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares – conforme NBR 9050, incluindo assentos, se for o caso.	01
6	Fogão industrial com, no mínimo, 05 queimadores.	01
7	Forno elétrico.	01
8	Chapa a gás.	01
9	Refrigerador/Câmara Fria	01
10	Freezer.	02
11	Refrigerador de bebidas.	01
12	Fritadeira elétrica ou a gás.	01
13	Forno Micro-ondas.	01
14	Liquidificador;	01
15	Espremedores de frutas;	01
16	Processador de alimentos;	01
17	Coifas.	01
18	Porta-guardanapos.	10
19	Porta-canudos.	01
20	Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá); Acondicionar os conjuntos de talheres em embalagens individuais, em plástico, papel kraft ou outro material destinado a esse fim, que preserve a limpeza e higiene dos utensílios.	Q. adequada p /atender a demanda.
21	Pratos de sobremesa em alumínio ou aço inox.	Q. adequada p /atender a demanda.
22	Recipientes para molhos, com tampa.	Q. adequada p /atender a demanda.

23	Pegadores em inox.	Q. adequada p /atender a demanda.
24	Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires.	Q. adequada p /atender a demanda.
25	Materiais para limpeza e higienização.	Q. adequada p /atender a demanda.
26	Máquina de café.	01
27	Lixeiras grandes com tampa e pedal.	Q. adequada p /atender a demanda.
28	Luvas descartáveis.	Q. adequada p /atender a demanda.
29	Toucas descartáveis.	Q. adequada p /atender a demanda.
30	Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito.	01
31	Caixa registradora com emissora de cupom fiscal ou outro aparelho de mesma finalidade.	01
32	Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial.	Q. adequada p /atender a demanda.
33	Estante em aço, no mínimo, com 4 prateleiras lisas.	02
34	Máquina de suco/refresqueira.	02
35	Buffet modulado aquecido com espaço superior para saladas.	01

**Obs:** Os mobiliários e equipamentos listados são de exigência mínima obrigatória, sendo assim, todos os que compuserem o espaço deverão atender às normas da vigilância sanitária e NBR 9050. Salienta-se que as listas de equipamentos e quantidades são exigências mínimas, sendo de responsabilidade da empresa vencedora do certame complementá-la ou substituí-la conforme a necessidade percebida no decorrer da execução do serviço. As substituições devem ser previamente aprovadas pela fiscalização ou gestão do contrato. A voltagem elétrica no *Campus Canoas* é de **220v**.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal  
Nºdo RG/CPF  
Nome Completo  
Carimbo da empresa

## ANEXO VIII

### LAYOUT DO ESPAÇO

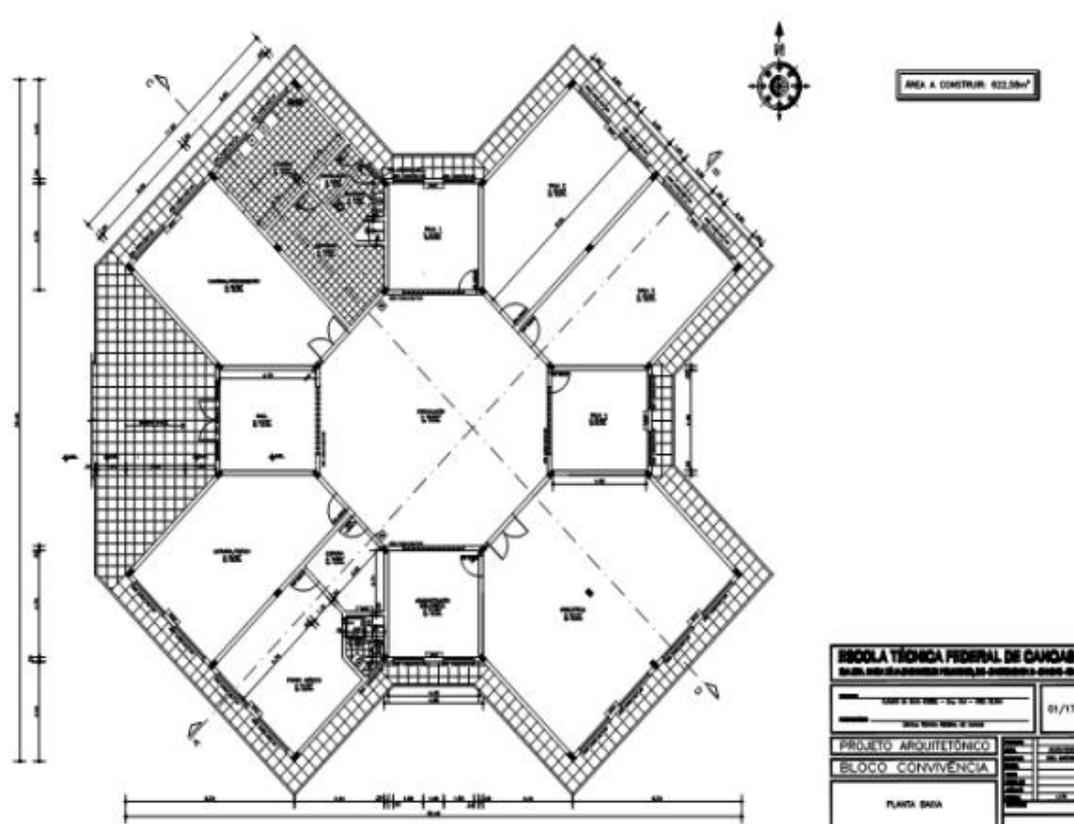
Pregão Eletrônico nº 40/2022.  
(Processo Administrativo nº 23361.000347/2022-72)

#### Planta do Prédio de Convivência

**Localização do espaço destinado à cessão de uso, total de 93,74m<sup>2</sup>:**

Cantina/ Restaurante atendimento: 48,12m<sup>2</sup>;  
Cozinha: 19,60m<sup>2</sup>;  
Depósito: 16,63m<sup>2</sup>;  
Banheiro: 6,40m<sup>2</sup>;  
Circulação: 2,99m<sup>2</sup>.

**Obs.:** a sala 01 da planta abaixo foi transformada em 02 banheiros públicos (masculino e feminino).  
**Não há persianas no local.**



## ANEXO IX

Pregão Eletrônico nº 40/2022.  
(Processo Administrativo nº 23361.000347/2022-72)

### TERMO DE CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE  
SERVIÇOS Nº ...../....., QUE FAZEM ENTRE SI A  
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)  
..... E A EMPRESA  
.....**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Canoas, com sede na Rua Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, 870-A, Bairro Igara III, na cidade de Canoas/RS, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.637.926/0006-50, neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no *DOU* de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 40/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina e Restaurante do IFRS – *Campus* Canoas, mediante concessão onerosa de uso do espaço físico, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

ITEM	Descrição/Especificação	Unidade	Quantidade total	Valor Unitário Máximo Aceitável
01	Almoço- tipo <i>buffet</i> por quilo, conforme composição constante no item 1.7 do Termo de Referência	<i>Buffet</i> por quilo	01	

#### 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de ...../...../..... e encerramento em ...../...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação;
- 2.1.8. Que a empresa contratada possui e mantém alvará/licença de funcionamento emitido pelos órgãos competentes atualizado durante a vigência do contrato.

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 Os valores a serem praticados pela CONTRATADA, para o fornecimento de refeições são de:

3.1.1 O valor para o fornecimento de ALMOÇO – tipo *buffet* por quilo é de R\$.... .

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. Os valores acima elencados poderão ser reajustados, conforme as disposições tecidas neste Instrumento.

### 4. CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1. Este contrato não gerará despesa para a CONTRANTE, pois os serviços prestados na Cantina/Restaurante Acadêmico serão pagos diretamente pelo usuário à CONTRATADA, na caixa do estabelecimento, mediante a emissão de nota fiscal.

#### 4.2. Da concessão administrativa de uso do espaço físico (aluguel):

4.2.1. A proponente, ao ofertar a sua proposta, deverá considerar que o valor da taxa pela utilização dos espaços disponibilizados para prestação dos serviços, objeto deste Edital, será:

4.2.1.1. O aluguel do espaço concedido, no valor de R\$ 477,00 (Quatrocentos e setenta e sete reais), que deverá ser pago até o 5º (quinto) dia do mês subsequente da concessão.

4.2.1.2. A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada no 1º dia útil do mês, junto a Coordenadoria de Execução Financeira e Orçamentária do Campus;

4.2.1.3. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Administração, será motivo de aplicação das sanções previstas na Lei nº 8.666/93.

4.2.1.4. O não pagamento dos valores de que trata o caput desta cláusula, até o vencimento, acarretará multa de 2% (dois por cento), acrescidos de juros de 1% (um por

cento) ao mês, incidentes sobre o valor atualizado pela variação acumulada do Índice Geral de Preços – Mercado (IGP – M), pro rata die.

**4.2.1.5.** Os contraentes poderão reajustar os valores acordados, transcorridos 12 (doze) meses, pela variação integral acumulada do índice IPCA/IBGE ou outro índice que oficialmente vier a substituí-lo.

4.2.2. A CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) em até 5 (cinco) dias da data limite de quitação previstas no subitem 5.3.1.1 ao fiscal ou gestor do contrato.

4.2.3. A empresa CONTRATADA, caso julgue necessário, poderá fazer melhorias no espaço objeto da cessão, desde que aprovadas pela Coordenadoria de Projetos e Obras do IFRS. Os custos advindos dessas melhorias correrão por conta da empresa CONTRATADA, no entanto, o IFRS PODERÁ conceder descontos no aluguel, desde que as benfeitorias fiquem incorporadas ao imóvel.

4.2.4. Do pagamento de energia elétrica, água, taxa anual de lixo e gás:

**4.2.4.1.** A sistemática de cobrança de energia elétrica partirá do medidor de energia elétrica (individual) instalado, exclusivamente, para medição dos kWh consumidos pelas instalações da CONTRATADA.

**4.2.4.2.** A medição manual deve ser realizada pela CONTRATADA no primeiro dia útil de cada mês e informada imediatamente ao fiscal do contrato.

**4.2.4.3.** O método de cálculo para contagem dos kWh de cada mês será através da subtração da atual medição pela medição anterior. Ex: medição 01/06/2022: 750kWh, medição 01/07/2022: 1582 kWh.  $(1582-750= 832)$ . Nesse caso, o consumo para a competência Junho/2022, medido no primeiro dia útil de julho/2022 será de 832 kWh.

**4.2.4.4.** O consumo medido será multiplicado pelo custo unitário do kWh da fatura do IFRS Campus Canoas, item Consumo Fora Ponta [KWh] TE (tarifa com tributos). Exemplo:  $832 \text{ Kwh (consumo lido no mês)} \times 0,43240009 \text{ (tarifa consumo fora ponta TE)} = \text{R\$ } 359,76$  (Trezentos e cinquenta e nove reais e setenta e seis centavos).

**4.2.4.5.** Até o 5º (quinto) dia útil de cada mês a CONTRATADA deverá ressarcir o valor correspondente ao consumo de energia elétrica apurado, conforme subitem 5.3.4.4 cuja GRU (Guia de Recolhimento da União) será emitida pela CONTRATANTE – Coordenadoria de Execução Financeira e Orçamentária.

**4.2.4.6.** O comprovante do pagamento deverá ser entregue ao fiscal ou ao gestor do contrato até o dia 10 (dez) do mês.

**4.2.4.7.** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Administração, será motivo de aplicação das sanções previstas na Lei nº 8.666/93.

**4.2.4.8.** As despesas com gás correrão por conta da empresa CONTRATADA.

**4.2.4.9.** O valor correspondente ao consumo de água e taxa de lixo (anual) já estão incluídos no valor total da concessão.

## **5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE**

5.1. As regras acerca do reajuste do valor da concessão onerosa e das refeições são as estabelecidas no Termo de Referência, itens 19.1.1. e 19.2., anexo a este Contrato.

5.2. As flutuações de preços referentes aos itens vendidos por meio do serviço de cantina e restaurante (bebidas e lanches) poderão ser reajustados, conforme o descrito no item 1.9 do

Termo de Referência – Anexo I, não se vinculando as cláusulas contratuais em razão de suas características.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

6.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

7.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

8.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **9. CLÁUSULA NOVA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

9.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO**

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

10.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

10.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

10.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

10.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES**

11.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

11.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

11.3. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

11.4. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES**

12.1. Eventuais alterações contratuais rege-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS**

13.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO**

14.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO**

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Canoas/RS- Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., ..... de..... de 2022.

\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS: