



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Farroupilha
Av. São Vicente, nº 785, bairro Cinquentenário, Farroupilha/RS. CEP: 95174-274
Telefone: (54) 3260.2400 - www.farroupilha.ifrs.edu.br

PREGÃO ELETRÔNICO

INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL – CAMPUS FARROUPILHA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 32/2022 (Processo Administrativo n.º 23364.000203/2022-96)

Torna-se público que o Instituto Federal do Rio Grande do Sul – Campus Farroupilha, por meio da sua Equipe de Pregão, sediado na Avenida São Vicente, 785, Cinquentenário, Farroupilha – 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, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 08/08/2022

Horário: 09:30

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

Critério de Julgamento: menor preço por grupo

Regime de Execução: Empreitada por Preço Unitário

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços de Lanchonete e Restaurante no Campus Farroupilha do IFRS, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1.1 O objeto será contratado mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, da Sala nº 108, situada no Bloco 01 da sede do IFRS-Campus Farroupilha – localizada na Av. São Vicente, nº 785, bairro Cinquentenário, em Farroupilha/RS –, cuja área útil total é de 79,39m².

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 04 (quatro) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Por se tratar de cessão de uso do espaço, esta contratação não comprometerá recursos orçamentários do Campus Farroupilha do IFRS. Todas as despesas e investimentos da implementação do serviço de lanchonete e restaurante correrão à conta da 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.

3.5.1A 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 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, 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 Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.
- 4.3.1 Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.
- 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:

4.6.1 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.

4.6.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.6.1.2 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.

4.6.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.6.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.6.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.6.5 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;

4.6.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.6.7 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;

4.6.8 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 por quilograma (kg) para o item 1, e por unidade (un) para os demais itens que compõem o grupo.
 - 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.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;
- 6.3.1 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.

6.3.2 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.

6.4. 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:

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

6.4.2 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.

6.5. 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.

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

6.7. 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.

6.8. 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.

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

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

6.10.1 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**.
 - 7.2.2A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - 7.2.3A 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.
- 7.9. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.10. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.11. 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.
- 7.12. 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.
- 7.13. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.15. 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.
- 7.16. 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.
- 7.17. 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.
- 7.18. 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.
- 7.19. 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.
- 7.20. 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.

- 7.21. 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:
- 7.21.1 por empresas brasileiras;
 - 7.21.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.21.3 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.
- 7.22. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.23. 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.
- 7.23.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.23.2 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.
 - 7.23.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.9. 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.
- 8.10. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
- 8.11. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
- 8.12. 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:

- 8.12.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
- 8.12.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 8.12.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 8.12.4 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;
- 8.12.4.1. 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:
 - 8.12.4.1.1. 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.
 - 8.12.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.
- 8.13. 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.
- 8.14. 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 e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 8.15. 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.
 - 8.8.1. 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
- 8.16. 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.

- 8.9.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
- 8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.11. 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;
- 8.12. 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.
- 8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.12.2. 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.
- 8.13. 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.
- 8.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
- 8.16. 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.
- 8.17. 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);

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).

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU(<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.
- 9.2.4. As empresas estrangeiras devem, obrigatoriamente, possuir cadastro no SICAF, observando o disposto na Instrução Normativa nº 10, de 10 de fevereiro de 2020.
- 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.portaldoeempreendedor.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 anual estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. **Qualificação Técnica:**

9.11.1. Para atestar a qualificação técnica da empresa, a licitante deverá comprovar a aptidão na prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação por período não inferior a 03 (três) anos, mediante a apresentação de documentos que atestem a existência e/ou funcionamento da empresa pelo período exigido.

9.11.2. Atestado de Vistoria Prévia ao Local de prestação dos serviços de Lanchonete e Restaurante, conforme exigido no Termo de Referência, o qual poderá ser substituído por Declaração de efetivo conhecimento (anexo).

9.11.3. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, em plena validade, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005;

9.11.4. Declaração indicando o nome completo, os documentos oficiais de identificação (CPF e RG) e o nº de registro profissional no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do nutricionista Responsável Técnico (RT) que acompanhará a execução do objeto contratual, com o qual comprovadamente detenha vínculo empregatício ou de prestação de serviços, nos termos das Resoluções CFN nº 378, de 2005, e nº 419, de 2008.

9.11.5. Apresentação de Declaração de Responsabilidade Socioambiental – A empresa deverá firmar a declaração, conforme Anexo do Edital, de que possui compromisso e responsabilidade para com a sustentabilidade socioambiental, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 01/2010.

9.12. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017:

9.12.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

9.12.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.12.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.12.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

9.12.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

9.12.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

9.12.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

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 (dua) 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 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.

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, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.3. 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.

- 15.4. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 15.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.
- 15.6. 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.
- 15.7. 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.
- 15.8. 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.
- 15.9. 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.
- 15.10. 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 Por se tratar de contratação mediante a cessão de uso do espaço, não haverá pagamentos da Administração à contratada.

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 5% (cinco 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@farroupilha.ifrs.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida São Vicente, 785, Bairro Cinquentenário, Sala 404ª, Farroupilha – RS, Setor de Compras e Licitações do Campus Farroupilha - IFRS.

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 licitacao@farroupilha.ifrs.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço do Campus Farroupilha do IFRS, conforme disposto no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das 09:00h horas às 16:00h horas, 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 – Minuta de Termo de Contrato;

22.12.3 ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial

22.12.4 ANEXO IV – Declaração de Efetivo Conhecimento

22.12.5 ANEXO V – Instrumento de Medição de Resultado

22.12.6 ANEXO VI – Declaração de Responsável Técnico

22.12.7 ANEXO VII – Declaração de Responsabilidade Socioambiental

Farroupilha - RS, 25 de julho de 2022.

Rafael Kirchhof Ferret

Diretor-Geral Substituto do Campus Farroupilha – IFRS

Portaria CP-FRP IFRS nº 108/2020



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

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL PREGÃO Nº
32/2022
(Processo Administrativo n.º 23364.000203/2022-96)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para exploração de serviços de lanchonete/restaurante mediante cessão de uso de espaço público no campus Farroupilha do IFRS, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM (ESPECIFICAÇÃO)	UN. DE VENDA	QTD ¹	PREÇO MÁXIMO UNITÁRIO
1	1	Almoço tipo <i>Self Service</i> a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas <i>in natura</i> ; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto-vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; além de <u>01 (uma) porção gratuita de sobremesa</u> , escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Quilograma	01	R\$ 47,67
	2	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples. De pão francês ou de sanduíche (02 fatias), branco ou integral, com manteiga, presunto e queijo. Sem ovo ou salada. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	01	R\$ 5,33
	3	Sanduíche Natural com Salada. De pão de sanduíche, branco ou integral (02 fatias), com manteiga, presunto, queijo, alface, cenoura ralada e tomate. Peso neto: aprox. 180g.	Unidade	01	R\$ 6,33
	4	Lanches Salgados: Coxinha, Croquete, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis. Fritos ou assados. De massa à	Unidade	01	R\$ 6,26

		base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de <i>glúten</i> . Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 10 (dez) opções por dia. Peso neto: aprox. 100g.			
Total Global – Preço Médio:					R\$ 65,59

As quantidades expressas por item não correspondem à demanda real, servindo apenas para registro do preço unitário no sistema SIASGnet.

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de natureza continuada sem dedicação exclusiva de mão de obra, a ser contratado mediante licitação na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 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.

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 pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

- 5.1.1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 5.1.2. ser empresa especializada no ramo de cantina/lanchonete, para preparação e comercialização de alimentos;
- 5.1.3. Prestar os serviços na sede do campus Farroupilha do IFRS, na Av. São Vicente, 785, Cinquentenário, Farroupilha-RS.
- 5.1.4. Os serviços devem ser prestados de forma contínua, salvo motivo de força maior ou caso fortuito:
 - 5.1.4.1. Como lanchonete: de segunda a sexta-feira, das 07h30 às 21h00; e
 - 5.1.4.2. Como restaurante *self service*: de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 13h30.
 - 5.1.4.3. O funcionamento da Lanchonete e Restaurante Universitário nos sábados letivos fica facultado à contratada.
 - 5.1.4.4. O horário de funcionamento preestabelecido aplica-se apenas aos dias de expediente do IFRS-Campus Farroupilha, durante o período de vigência do Contrato de Cessão, podendo, a critério da Administração, ser alterado a fim de atender a casos excepcionais.
 - 5.1.4.5. Poderá haver alteração nos horários de funcionamento também a pedido da contratada, desde que em prévio e comum acordo com a Administração.
 - 5.1.4.6. Em período de férias letivas (exclusivamente de discentes), recesso (suspensão temporária das atividades do órgão público) e/ou ponto facultativo ou diferenciado para os servidores, poderá ser dispensado o cumprimento do horário estabelecido, mediante prévia solicitação formal à fiscalização do contrato.
- 5.1.5. ter nutricionista Responsável Técnico (RT), devidamente registrado(a) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), que será responsável pela elaboração dos cardápios, de maneira a evitar rotinas garantindo a diversidade de opções e sempre bem apresentáveis.
- 5.1.6. manter fixado no espaço da cantina a tabela de preços dos produtos oferecidos;
- 5.1.7. disponibilizar aos usuários no espaço da cantina e em quantidade adequada: palitos em embalagens individuais, guardanapos de papel em suporte, palheta plástica para café de no mínimo 11 cm, copos descartáveis, dispenser de álcool em gel para higienização das mãos;
- 5.1.8. vedar o fornecimento/comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e cigarros nas dependências da cantina;
- 5.1.9. disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para o serviço de cantina. Os funcionários só poderão circular na área de preparação dos lanches devidamente uniformizados, com proteção para os cabelos e com higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente. Será exigido dos funcionários o uso de calçados fechados, e não permitido o uso de bonés como proteção para os cabelos;
- 5.1.10. disponibilizar recipientes adequados para o descarte de cada tipo de lixo de acordo com as normas ambientais vigentes;

- 5.1.11. acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos indispensáveis à prestação dos serviços;
 - 5.1.12. identificar os alimentos expostos no balcão refrigerado e aquecido;
 - 5.1.13. utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;
 - 5.1.14. preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas. Não sendo permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc;
 - 5.1.15. manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar o desabastecimento e reclamação dos usuários;
 - 5.1.16. disponibilizar caixa registradora ou outro dispositivo que atenda às normas da legislação vigente e deverá manter numerário suficiente para troco;
 - 5.1.17. custear onerosamente a cessão de uso em razão do disposto no art. 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;
 - 5.1.18. arcar com os custos de água e energia elétrica;
 - 5.1.19. observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que executará, como, por exemplo, as diretrizes mencionadas ao início deste documento;
 - 5.1.20. 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;
 - 5.1.21. comercializar produtos dentro do atendimento à legislação vigente, em especial ao Decreto Estadual nº 54.994/2020 e/ou legislações e orientações jurídicas vigentes, desde que os preços estejam de acordo com os praticados no mercado.
 - 5.1.22. se responsabilizar pela emissão do(s) alvará(s) junto aos órgãos competentes viabilizando o pleno funcionamento dos serviços de Cantina no IFRS – Campus Farroupilha.
- 5.2. Para o Item 1 – Almoço tipo *self service* à quilo, a contratada deverá atender os seguintes requisitos:
- 5.2.1. Os cardápios deverão ser elaborados por responsável técnico, de maneira a evitar rotinas garantindo a diversidade de opções e sempre bem apresentáveis, contendo, no mínimo alimentos/preparações indicados no quadro abaixo:

QUADRO 2: Composição do Cardápio Básico para Almoço tipo <i>Self Service</i>			
Preparações	Qtd. Pratos	Tipos de Alimentos	Frequência Mínima

Saladas e Frutas	01	Mix de Folhosos: acelga, alface lisa, crespa, americana e roxa, almeirão, agrião, bertalha, chicória, couve mineira, escarola, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha, taioba, rúcula, etc. (até 5% de hidratos de carbono). Uma ou mais espécies, servidas cruas ou cozidas no vapor. Sem tempero com a opção dos molhos e temperos disponíveis à parte em local apropriado.	diariamente	
	02	Vegetais do tipo A (até 5% de hidratos de carbono): berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, tomate, pimentão, palmito, couve flor, dentre outros. Crus, cozidos no vapor ou em conserva.	diariamente	
	02	Vegetais do tipo B (até 10% de hidratos de carbono): abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, ervilha, fava, moranga, dentre outros. Crus, cozidos no vapor ou em conserva.	diariamente	
	01	Mix de Frutas da estação: abacaxi, banana, caqui, carambola, figo, goiaba, kiwi, laranja, maçã, mamão, manga, melancia, melão, morango, tangerina, uva, etc. Servidas <i>in natura</i> , frescas, limpas, picadas e prontas para o consumo. Açúcar, mel, cereais ou outros ingredientes podem ser fornecidos à parte.	diariamente	
A c o m p a n h a m e n t o s	Arroz	02	Arroz Branco. Tipo 1, longo e polido/agulha. Cozido simples.	diariamente
		02	Arroz Integral. Tipo 1, longo e parboilizado. Cozido simples.	diariamente
	Leguminosos	01	Feijão preto, vermelho, carioca, fradinho, jalo ou jalo roxo. Cozido preferencialmente sem a inserção de carnes, embutidos e legumes ou vegetais. Proibido o uso de espessante de qualquer tipo.	03 vezes por semana
		01	Lentilha marrom/egípcia, verde ou vermelha/turca. Cozida preferencialmente sem a inserção de carnes, embutidos e legumes ou vegetais. Proibido o uso de espessante de qualquer tipo.	02 vezes por semana
Guarnições	02	Legumes e verduras: abóbora, abobrinha, batata baroa, batata doce, batata inglesa, berinjela, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, couve-verde, chuchu, cenoura, ervilha fresca, espinafre, inhame, mandioca / aipim, milho verde (na espiga), quiabo, repolho, vagem, dentre outros. Preferencialmente cozidos no	diariamente	

		vapor, em forma de cremes (purês, polentas, etc.) refogados ou assados.	
	01	Massa: espaguete, linguine, tagliatelle, papardelle, fettuccine, fusili, gnocchi/nhoque, rigatoni, penne, farfale, macaroni, cappellini, ravioli, agnolini/capeleti, conchiglione, canelone, tortei, lasanha, entre outras. Simples ou recheadas, devem ser servidas acompanhadas de molho (béchamel, sugo/de tomate, à bolonhesa, à parisiense, à carbonara, ao pesto, alho e óleo, funghi, etc). Queijo ralado deve ser disponibilizado à parte, reduzindo a exposição dos comensais à lactose.	diariamente
Prato Principal ¹	01	Carne Bovina, sem osso ¹ : alcatra, contrafilé, coxão mole, patinho, lagarto, maminha, alcatra, picanha, entre outras. Preparada, por exemplo, à parmegiana, à milanesa, ao molho (sugo, madeira, de legumes) ou, em bifes, na chapa. Somente será permitido o uso de carne fresca ou resfriada, isenta de nervuras, gorduras ou aparas, e de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade. ¹ Exceto, eventualmente, em pratos típicos que se utilizem de costela, por exemplo.	diariamente
	01	Carne de Aves: frango, peru, chester, entre outras. Inteiras ou em cortes (filé de peito, coxas e/ou sobrecoxas). Preparada assado, empanado, ao molho (sugo, madeira, xadrez, de mostarda, etc.), à cubana, recheada, ou, filetada, na chapa. Não recomendado o uso de vísceras ou miúdos, exceto em pratos à parte. Somente será permitido o uso de carne fresca ou resfriada, isenta de nervuras, gorduras ou aparas, e de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.	03 vezes por semana
	01	Carne Suína sem osso: copa-lombo, coxão-duro, filé-mignon, fraldinha, lombo, maminha, alcatra ou picanha. Preparada assada, ao molho, recheada. Somente será permitido o uso de carne fresca ou resfriada, isenta de nervuras, gorduras ou aparas, e de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.	01 vez por semana
	01	Peixes e/ou Frutos do Mar: merluza, tilápia, cavala, robalo, pescada amarela, dourado, bacalhau, camarão, lula, polvo, siri, mexilhões, etc. Em filés, postas ou iscas. Preparados, por exemplo, à milanesa, assados, com molhos (à brasileira, bobó, moqueca, ensopados, ao pesto, etc.) ou grelhados. Somente será permitido o uso de carne de procedência verificada pelo Serviço de Inspeção Federal, em cujas	01 vez por semana

		embalagens conste o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.	
	01	Opção Ovo-lacto-vegetariana: ovos de galinha (cozidos, mexidos, <i>pochet</i> ou fritos), proteína ou carne de soja (almôndegas, hambúrguer, ao molho sugo ou de <i>stroganoff</i> , refogada com legumes, etc).	diariamente
Sobremesa	01	Doce: pudins, cremes, mousses, bolos e tortas, confeitados, doces (goiabada, bananada, frutas em calda, cocada, etc.) e saladas de frutas, gelatinas, arroz de leite, sorvete, entre outros. Servido em porções individuais (tigelas, taças ou pratos) com aproximadamente 70g de sobremesa.	diariamente
	01	Doce dietético: pudins, cremes, mousses, bolos e tortas, confeitados, doces (goiabada, bananada, frutas em calda, cocada, etc.) e saladas de frutas, gelatinas, arroz de leite, sorvete, entre outros. As preparações não devem conter qualquer tipo de açúcar, utilizando apenas adoçantes dietéticos na sua composição. Servido em porções individuais (tigelas, taças ou pratos) com aproximadamente 70g de sobremesa.	diariamente

5.2.2. As refeições servidas para atender o Item 1 poderão ser preparadas na cozinha do local cedido ou em outro local, desde que previamente informado e aprovado pela fiscalização, e que atenda as seguintes condições:

- 5.2.2.1. O manuseio dos alimentos e as preparações obedeça ao Manual de Boas Práticas (MBP) conforme resolução RDC ANVISA nº 216/2004, NR7 do Ministério do Trabalho e Emprego e Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde;
- 5.2.2.2. O local designado para a preparação das refeições cumpra todos os critérios sanitários, podendo ser objeto de fiscalização.
- 5.2.2.3. Priorize-se a alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos industrializados, dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais;
- 5.2.2.4. As preparações oferecidas no restaurante atendam também aos comensais com necessidades nutricionais específicas, tais como celíacos (intolerância radical ao glúten), diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose, para tanto, deve-se informar a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do restaurante, e para atender a esse público, deve-se ofertar alimentos substitutos adequados a cada necessidade nutricional específica.
- 5.2.2.5. Os óleos utilizados para fritura sejam sempre de origem vegetal, do tipo virgem ou extra virgem, não podendo ser reutilizados, mantendo-se, dessa forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito;
- 5.2.2.6. Na manipulação de alimentos somente deve ser utilizada água potável e na preparação de alimentos que incluam água potável, a contratada deverá utilizar somente água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana, mediante controle de potabilidade;
- 5.2.2.7. 1.2.2.7 Antes de serem utilizados no preparo da refeição ou servidos para a distribuição, os hortifrutigranjeiros sejam submetidos a processo de

higienização realizado criteriosamente, lavando-se com água potável um a um, em local apropriado, após permanecerem imersos por 15 minutos em solução clorada (ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde e liberados para este fim) com 100 a 250 ppm de cloro livre

- 5.2.2.8. Os produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros), apresentem selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor, e sejam adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;
- 5.2.2.9. As saladas sejam servidas sem tempero, acondicionadas em cubas de aço ou vidro e dispostas preferencialmente em balcão(ões) térmico(s) refrigerados – tipo módulo para buffet, com anti-salivar de vidro transparente –, a fim de prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes, disponibilizando-se à parte, em local apropriado e preferencialmente em sachês com porções individuais, o sal iodado e refinado, o azeite de oliva do tipo virgem ou extravirgem (vetada a mistura com outros tipos de óleos), o vinagre balsâmico e demais temperos/molhos à critério do responsável técnico (nutricionista);
- 5.2.2.10. As preparações quentes sejam colocadas à disposição dos usuários preferencialmente em balcão(ões) térmico(s) aquecidos – tipo módulo para buffet, com anti-salivar de vidro transparente –, a fim de prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes –, dispondo-se os alimentos acondicionados em cubas de aço inoxidável (em número suficiente para cada um dos pratos principais, acompanhamentos e guarnições), em banho-maria, que deverá(ão) manter os alimentos, até o fim da distribuição, na temperatura prevista na legislação; e
- 5.2.2.11. Obrigatoriamente todos os itens programados no cardápio de cada refeição do dia, sejam oferecidos até a conclusão do horário previsto para o atendimento; realizando-se eficientemente a reposição dos alimentos nos balcões de distribuição.

5.3. Para o Item 2 – Sanduiche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples, a contratada deverá atender os seguintes requisitos:

5.3.1. A refeição deverá ser composta de:

- 5.3.1.1. 01 (uma) unidade de pão francês, com aproximadamente 50g (cinquenta gramas), ou 02 (duas) fatias de pão de sanduíche, com aprox. 25g (vinte e cinco gramas) cada, branco ou integral;
- 5.3.1.2. aprox. 7g (sete gramas) de manteiga ou margarina;
- 5.3.1.3. 01 (uma) fatia, com aprox. 20g (vinte gramas), de presunto magro ou outro embutido que o substitua, a critério do cliente; e
- 5.3.1.4. 01 (uma) fatia, com aprox. 20g (vinte gramas), de queijo tipo prato ou mussarela.
- 5.3.1.5. Não inclui ovos, salada, legumes ou vegetais.

5.3.2. Os lanches poderão ser preparados na cozinha do espaço cedido ou em outro local, desde que atendidas as mesmas condições do item 1.

5.3.3. Os lanches deverão ficar armazenados em balcão refrigerado, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus celsius)

5.3.4. Poderá ser servido frio ou aquecido em chapa/torradeira, a gosto do cliente.

- 5.3.5. Os frios e outros embutidos devem ser de boa qualidade, cozidos, ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura.
 - 5.3.6. Utilizar queijo do tipo prato ou mussarela, de boa qualidade, preferencialmente embalado à vácuo.
 - 5.3.7. Os ingredientes de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros) devem preferencialmente ser adquiridos resfriados (não congelados), e embalados à vácuo, apresentando no rótulo o selo de inspeção sanitária (SIF) e identificação do fornecedor/fabricante, o lote e a data de validade. Atentar para que sejam consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor.
 - 5.3.8. Não é permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc.
 - 5.3.9. Deve ser informada a presença de glúten e lactose nas preparações nos lanches, por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do restaurante, bem como a correta indicação de composição e valor nutricional dos alimentos.
 - 5.3.10. Os sanduíches (ou misto quente) devem ter peso neto unitário de aproximadamente 100g (cem gramas).
- 5.4. Para o item 3 – Sanduiche Natural com salada, a contratada deverá atender os seguintes requisitos:
- 5.4.1. A refeição deverá ser composta de:
 - 5.4.1.1. 02 (duas) fatias de pão de sanduíche, com aprox. 25g (vinte e cinco gramas) cada, branco ou integral;
 - 5.4.1.2. aprox. 7g (sete gramas) de manteiga ou margarina;
 - 5.4.1.3. com aprox. 20g (vinte gramas), de presunto magro fatiado, ou outro embutido que o substitua, atum ou carne de frango desfiados, a critério do cliente;
 - 5.4.1.4. aprox. 20g (vinte gramas), de queijo tipo prato ou mussarela fatiado;
 - 5.4.1.5. 01 (uma) folha de alface, com aproximadamente 6g (seis gramas) inteira ou picada;
 - 5.4.1.6. aprox. 20g (vinte gramas) de cenoura, crua e ralada; e
 - 5.4.1.7. aprox. 20g (vinte gramas) de tomate cru, picado ou em rodela.
 - 5.4.2. Os demais requisitos são os mesmos dos itens anteriores.
 - 5.4.3. Os sanduíches devem ter peso neto unitário de aproximadamente 180g (cento e oitenta gramas).
- 5.5. Para o item 4 – Lanches Salgados, a contratada deverá atender os seguintes requisitos:
- 5.5.1. Os lanches salgados são aqueles como:
 - 5.5.1.1. Coxinha;
 - 5.5.1.2. Croquete;
 - 5.5.1.3. Empada;
 - 5.5.1.4. Enroladinho de salsicha;
 - 5.5.1.5. Esfiha;
 - 5.5.1.6. Pão de batata recheado;
 - 5.5.1.7. Pão de queijo;
 - 5.5.1.8. Pastel frito;

- 5.5.1.9. Pastel assado (de massa folhada, integral, sem glúten, de nata/iogurte, etc.); e
- 5.5.1.10. Rissoles.
- 5.5.2. A variação entre os lanches deverá atender: pelo menos 06 (seis) tipos de lanches do item anterior; no máximo 02 (duas) opções de lanches fritos; no mínimo 02 (duas) opções de lanche com massa integral e com recheio proteico de origem animal e outra à base de proteína de origem ovo-lacto-vegetariana; pelo menos 02 (duas) opções sem glúten e/ou sem lactose.
- 5.5.3. Os demais requisitos são os mesmos dos itens anteriores.
- 5.5.4. Os lanches devem ter peso unitário de aproximadamente 100g (cem gramas), sendo, pelo menos, 50 à 70g de recheio.
- 5.6. 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.

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.

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 à sexta-feira, das 8 horas às 11 horas e das 13 horas às 17 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (54) 3260.2435 ou através do e-mail: licitacao@farroupilha.ifrs.edu.br.
- 7.2. 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.
 - 7.2.1. 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. 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.
- 7.4. 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. Todos os produtos oferecidos no restaurante e lanchonete deverão ser preparados e manipulados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários para a boa prática dos serviços de alimentação, conforme legislação vigente.
- 8.1.2. Para serem ofertados na Lanchonete e Restaurante Universitário, os alimentos preparados por fábrica alimentícia deverão:
- 8.1.2.1. Respeitar rigorosamente os prazos de validade, devendo, ainda, sendo vedada a comercialização de produtos com alterações de características mesmo que estejam dentro do prazo de validade; e
- 8.1.2.2. Ser certificados e registrados na ANVISA.
- 8.1.3. Os insumos deverão ser estocados separadamente respeitando-se as devidas categorias: **(a)** Alimentos secos ou não-perecíveis; **(b)** Frutas, verduras e legumes; **(c)** Alimentos congelados; **(d)** Leites, derivados e sobremesas a base de leite; **(e)** Carnes, peixes e aves crus; e **(f)** Alimentos cozidos.
- 8.1.4. Todos os alimentos e as bebidas produzidos na ausência do cliente, prontos para a oferta ao consumidor, deverão conter data de validade;
- 8.1.5. Não será permitido o reaproveitamento de preparações de uma refeição para outra, devendo-se obrigatoriamente descartar os restos (alimentos que foram preparados e servidos para os usuários ou os que ultrapassaram os limites seguros “tempo x temperatura”, mesmo não tendo sido servidos), impedindo sua reutilização.
- 8.1.6. Para reutilização de ‘sobras limpas’, a empresa deverá apresentar aos fiscais do contrato, para aprovação, os procedimentos operacionais padrões (POPs) a serem adotados segundo a legislação e segui-los minuciosamente, devendo ser registrado em fichas próprias todo o processo aderido.
- 8.1.7. Deverá a contratada prezar pela oferta variada e predominante de alimentos *in natura* e minimamente processados em suas preparações culinárias, contemplando todos os grupos alimentares (cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados), bem como:
- 8.1.7.1. Utilizar preferencialmente alimentos frescos, em especial aqueles oriundos da agricultura familiar;
- 8.1.7.2. Dar preferência aos alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra; e
- 8.1.7.3. Utilizar pequenas quantidades de óleos, gorduras, açúcar e sal, sendo proibida a disponibilização de saleiros nas mesas.
- 8.1.7.4. Oferecer para o consumo, diariamente, pelo menos duas variedades de frutas da estação “in natura”, inteira ou em pedaços, ou na forma de suco;
- 8.1.8. Todos os produtos devem ter seus preços afixados em local visível, respeitando-se, para os itens da Cesta Básica de Produtos (Grupo 1), a proposta de preços licitada.

8.1.8.1. É vedada a inclusão de valores extras nos preços das tabelas pré-fixadas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo marmitex, tampouco a alteração dos preços preestabelecidos em licitação senão por meio de aditivo contratual.

8.1.8.2. Produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos (Grupo 1) poderão ser oferecidos pela contratada aos preços de mercado, desde que expressamente anunciados ao público consumidor e respeitado as normas e legislação vigentes;

8.1.9. Deverão ser oferecidos gratuitamente aos clientes, quando da aquisição de lanches ou refeições, álcool gel, guardanapos, palitos de dentes (embalados individualmente) e, em sachês individuais, açúcar, adoçante, sal, maionese, catchup e mostarda.

8.2. Quanto à manutenção da área cedida:

8.2.1. A contratada deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações elétrica, hidráulica, de gás de cozinha (GLP) e predial (tais como pisos, paredes, forrações, tomadas, lâmpadas, calhas, aberturas, vidros, etc.), bem como pelos reparos e substituições de equipamentos essenciais à prestação dos serviços de Restaurante e Lanchonete, obrigando-se a colocá-los em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito.

8.2.1.1. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, implicando em prejuízo ou interrupção de seus serviços, tal fato deverá ser comunicado à fiscalização; e

8.2.1.2. Decorrido esse prazo sem que haja a comunicação das razões de seu descumprimento à fiscalização do contrato, fica a Administração autorizada a prover os serviços necessários e a cobrar da contratada os respectivos custos.

8.2.2. As intervenções necessárias à manutenção da área cedida, bem como as benfeitorias propostas pela contratada, somente poderão ser realizadas às suas expensas e mediante prévia autorização da Administração, sem que assista à contratada o direito de indenização sob qualquer título.

8.2.3. Os serviços de manutenção compreendem, ainda, a organização, higienização e limpeza geral da área física da Lanchonete e Restaurante, bem como dos equipamentos e utensílios da contratada, que deverá:

8.2.3.1. Realizá-la com frequência suficiente para garantir a manutenção das condições de asseio e evitar o risco de contaminação dos produtos oferecidos;

8.2.3.2. Utilizar detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, móveis e utensílios do restaurante e da lanchonete;

8.2.3.3. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados com acionamento por pedal, devendo os funcionários lavar as mãos sempre que destamparem as lixeiras ou removerem seu conteúdo;

8.2.3.4. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em monoblocos de plásticos brancos novos, não sendo permitida a utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira;

8.2.3.5. A cada 6 (seis) meses, ou sempre que necessário, proceder a limpeza da caixa de gordura; e

8.2.3.6. Retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente, pois, devido às peculiaridades inerentes aos serviços de alimentação, esse é sabidamente vulnerável ao aparecimento de insetos e roedores.

8.2.4. Fica a cargo da Administração o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, em conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004.

8.3. A execução dos serviços será iniciada em até 10 (dez) dias após a assinatura do termo de contrato.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários e adequados em quantidade suficiente para o preparo e comercialização de lanches.

9.2. A sugestão a ser disponibilizada é a seguinte em quantidade adequada para atender a demanda:

ITEM NOME

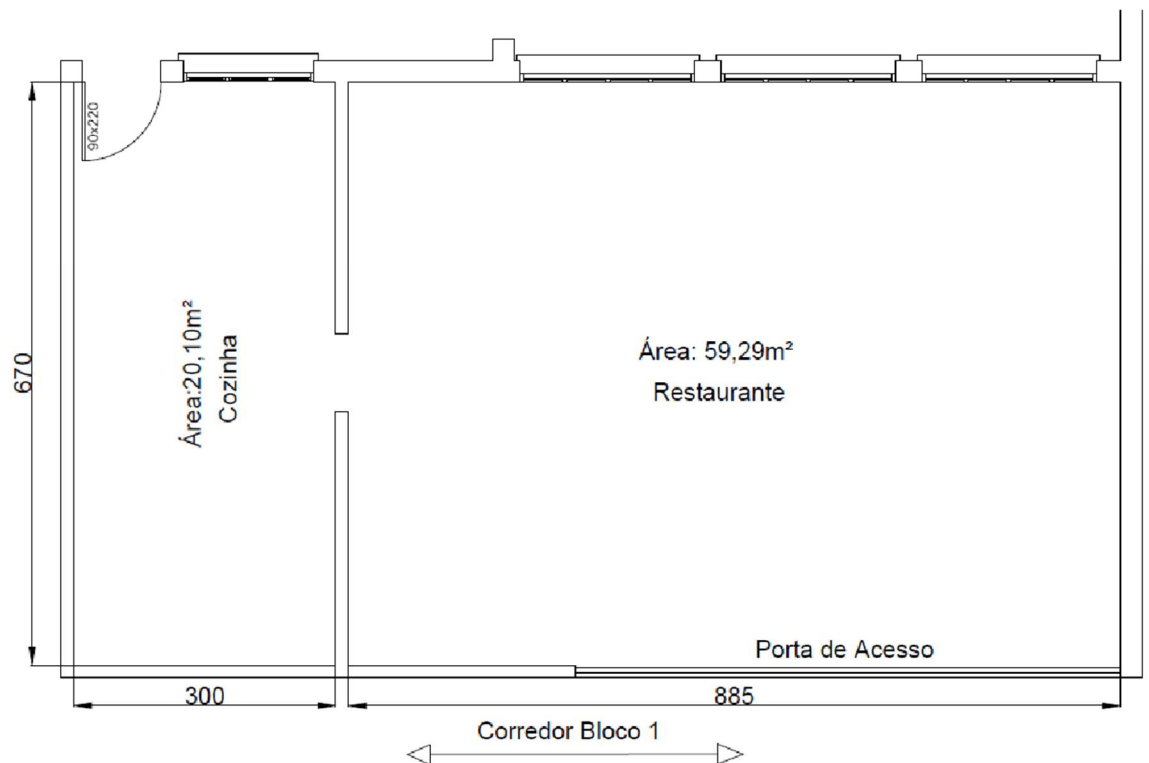
1. Balcão caixa, preferencialmente em madeira ou MDP/MDF revestidos;
2. Balcão expositor de alimentos, aquecido.
3. Balcão expositor de alimentos, refrigerado.
4. Balança digital comercial eletrônica
5. Conjunto de mesas e cadeiras em número suficiente para atender a demanda;
6. Fogão;
7. Forno de microondas;
8. Forno elétrico;
9. Refrigerador de bebidas;
10. Módulo de distribuição de alimentos aquecidos (em aço inoxidável, com anti-salivar em vidro transparente), tipo *buffet*;
11. Liquidificador;
12. Esprededor de frutas;
13. Pegadores em inox;
14. Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;

15. Materiais para limpeza e higienização;
 16. Máquina de café;
 17. Lixeiras grandes com tampa e pedal;
 18. Luvas e toucas descartáveis;
 19. Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;
 20. Caixa registradora emissora de cupom fiscal ou outro aparelho com a mesma finalidade;
- 9.3. A contratada deverá providenciar, para o início da execução dos serviços: Instalação (tubulação) de gás de cozinha (GLP), exclusiva; Instalação de energia elétrica, vinculada à rede geral do campus (Bloco 01), com medidor (contador) individual de consumo pré-instalado; e Instalação de água e esgoto, vinculada à rede geral do campus (Bloco 01).
- 9.4. Além desses, é de responsabilidade da empresa contratada providenciar todos os materiais, utensílios e demais equipamentos necessários à consecução do objeto contratual, de forma que tipo e quantidade disponíveis, sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.
- 9.5. Devem ser realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.
- 9.6. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser 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 à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- 9.7. Outrossim, a contratada deverá fornecer, em quantidade suficiente e satisfatória, os utensílios (talheres, pratos, xícaras e copos) e materiais de consumo indispensáveis para a execução dos seus serviços.
- 9.8. Os pratos disponibilizados para que os comensais se sirvam da refeição na modalidade self service deverão ser padronizados, sendo o seu peso previamente registrado como tara na balança utilizada pelo restaurante, de modo que o peso do utensílio não incida no peso final registrado para cobrança da refeição.
- 9.9. Para a realização de limpeza e higienização do espaço, a contratada deverá utilizar materiais e produtos de limpeza que obedeçam as classificações e especificações determinadas pela ANVISA.
- 9.10. Os equipamentos elétricos instalados pela contratada deverão observar as normas de sustentabilidade socioambiental, sendo obrigatório que o equipamento possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE – conforme normas do INMETRO, sujeita a análise e aprovação da fiscalização do contrato, sob pena de substituição do equipamento.
- 9.11. Os equipamentos elétricos que produzam ruído, como liquidificador, deverão, obrigatoriamente, possuir o Selo Ruído, nos termos da Resolução CONAMA nº 20/1994, Portaria INMETRO nº 430/2012 e legislação correlata, sujeita a análise e aprovação da fiscalização do contrato, sob pena de substituição do equipamento.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. Os serviços serão prestados exclusivamente utilizando-se da Sala nº 108, situada no Bloco 01 da sede do IFRS-Campus Farroupilha (localizado na Av. São Vicente, nº 785, bairro Cinquentenário, em Farroupilha/RS), **mediante contrato de cessão de uso a título precário e oneroso.**

10.1.1. A sala a ser cedida dispõe de dois acessos, um externo, pelos fundos do prédio, e outro interno, pelo corredor do Bloco 01, e está subdividida em dois espaços distintos – copa/cozinha e salão para atendimento ao público (restaurante) –, que totalizam 79,39m² de área de útil, conforme representado abaixo:



10.2. A contratada pagará à Administração, **a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área** citada no item 10.1, **o valor mensal de R\$ 24,82** (vinte e quatro reais e oitenta e dois centavos).

10.2.1. Para que o processo de contratação não se torne inviável economicamente e cumpra a necessidade de funcionamento de um estabelecimento de alimentação no âmbito do Campus Farroupilha do IFRS dada a sua localização, considerando o interesse da Administração em oferecer alimentação de menor custo possível e acessível à sua comunidade interna de alunos, foi estabelecido que a taxa de uso será de 0,001 (um milésimo) do valor do imóvel (proporcional à área ocupada), nos termos do art. 16 da Lei nº 8.025/1990 com redação dada pela Lei nº 11.490/2007. Dessa forma, a diminuição nos custos fixos, como a despesa com aluguel, possibilita ao cessionário maior margem de competitividade para reduzir os preços cobrados dos usuários finais em comparação com aqueles praticados usualmente no mercado.

10.2.2. O valor do imóvel situado na sala 108 do Bloco 1 foi apurado considerando a área deste espaço, que é de 79,39 m², proporcionalmente ao valor total do prédio, de R\$ 1.476.430,76, conforme dados extraídos do Spiunet. Como a área total do prédio é de 4.721,96 m², tem um valor de R\$ 312,67 para o m² do espaço, ou seja, R\$ 24.822,87 para a área da sala 108. Sobre o valor patrimonial do espaço de R\$ 24.822,87, aplicando-se o fator de 0,0001 (um milésimo), obtém-se o valor mensal de R\$ 24,82, a serem pagos como contrapartida financeira pelo cessionário pelo uso do espaço, conforme memória de cálculo abaixo:

<u>Área Prédio</u>	<u>4721,96 m²</u>
<u>Valor Prédio</u>	<u>R\$ 1.476.430,76</u>
<u>Valor M²</u>	<u>R\$ 312,67</u>
<u>Área da Cantina</u>	<u>79,39 m²</u>
<u>Valor Patrimonial</u>	<u>R\$ 24.822,87</u>
<u>Valor correspondente a 0,001 (mensal)</u>	<u>R\$ 24,82</u>

10.3. Além dos itens da Cesta Básica de Produtos (Grupo 1), poderão ser ofertados na Lanchonete e Restaurante Universitário (LRU) quaisquer outros produtos afins, industrializados ou processados pela própria contratada, desde que seus preços sejam estabelecidos razoavelmente (compatíveis com os preços de mercado) e mantidos os padrões de qualidade e o cumprimento das demais regras previstas neste Termo de Referência.

10.4. 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 Administração.

- 10.5. Para o cálculo do reajuste será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M), 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.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. 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;
- 11.2. 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;
- 11.3. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 11.3.1. 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;
 - 11.3.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - 11.3.3. 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
 - 11.3.4. 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.
- 11.4. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.5. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.6. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.7. 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.
- 11.8. 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.
- 11.9. Fornecer, mediante contrato de cessão de uso, a título precário e oneroso, o espaço físico descrito no subitem 10.1 contando com:

- 11.9.1. Instalação (tubulação) de gás de cozinha (GLP), exclusiva;
 - 11.9.2. Instalação de energia elétrica, vinculada à rede geral do campus (Bloco 01), com medidor (contador) individual de consumo pré-instalado; e
 - 11.9.3. Instalação de água e esgoto, vinculada à rede geral do campus (Bloco 01).
- 11.10. Permitir à contratada executar, sob seu custeio e responsabilidade, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao aproveitamento da área cedida, desde que não afetem a sua segurança e sejam atendidos os regulamentos do IFRS-Campus Farroupilha.

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. Pagar mensalmente o valor da taxa de concessão de uso e os valores das despesas variáveis de rateio referente ao consumo de energia elétrica, água e outros que vierem a ser utilizados, que deverão ser recolhidos à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU.
- 12.6. Cumprir os critérios de sustentabilidade socioambiental realizando as atividades de: dar destinação adequada de resíduos sólidos, realizar a separação de resíduos recicláveis, adotar medidas para reduzir o consumo de água e energia elétrica, evitando desperdícios, racionalizar o uso de substância tóxicas ou poluentes, e respeitar as normas e legislações sobre a sustentabilidade e redução de impacto ambiental.
- 12.7. 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;
- 12.8. 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;

- 12.9. 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;
- 12.10. 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.
- 12.11. 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.
- 12.12. 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.
- 12.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.14. 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.
- 12.15. 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.
- 12.16. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.17. 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;
- 12.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.19. 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.
- 12.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

- 12.21. 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.
- 12.22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.23. 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;
- 12.24. 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:
- 12.24.1. 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;
 - 12.24.2. 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.
- 12.25. Observar rigorosamente o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete durante a vigência do contrato, bem como os dias de funcionamento do Campus.
- 12.26. Previamente ao início das atividades, sob pena de rescisão contratual, a contratada deverá apresentar ao Gestor de Contratos do IFRS-Campus Farroupilha:
- 12.26.1. Certidão de Registro e Quitação (CRQ) junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) com jurisdição no local das atividades e Alvará de Licença/Funcionamento do estabelecimento para exploração das atividades de lanchonete e restaurante, emitido pelo Departamento de Vigilância Sanitária, junto à Secretaria de Municipal de Saúde de Farroupilha/RS;
 - 12.26.2. Carta de nomeação de preposto, com experiência e poderes de supervisão, podendo ser o proprietário ou um dos funcionários que integre sua equipe, desde que esteja habitualmente presente no estabelecimento;
 - 12.26.3. Comprovante de que detém vínculo empregatício ou de prestação de serviços com nutricionista Responsável Técnico (RT), devidamente registrado(a) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);
 - 12.26.4. Cópia impressa de seu Manual de Boas Práticas (MPB) e de seus Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), elaborados na forma orientada pela RDC ANVISA nº 216/2004;

- 12.26.5. Relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço;
- 12.26.6. Emissão do(s) alvará(s) junto aos órgãos competentes viabilizando o pleno funcionamento dos serviços de Cantina no IFRS – Campus Farroupilha.
- 12.26.7. Os alvarás de funcionamento dos órgãos competentes deverão se manter válidos e atualizados durante toda a vigência do contrato.
- 12.27. Providenciar para que todos os seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos semestrais, apresentando comprovação desse controle de saúde aos fiscais do contrato;
- 12.28. Garantir que todos os manipuladores de alimentos sejam supervisionados e, periodicamente submetidos à cursos de capacitação sobre Boas Práticas, Higiene Pessoal, Manipulação Higiênica dos Alimentos, Contaminantes Alimentares e Doenças Transmitidas por Alimentos, apresentando-se comprovação documental dessa capacitação à fiscalização do contrato.
- 12.29. Zelar para que seus empregados cumpram as regras de higiene e boas maneiras, substituindo aquele cuja conduta evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.
- 12.30. Atender às solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.
- 12.31. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração, em específicos aquelas relativas à segurança do prédio no qual estarão sendo prestados os serviços.
- 12.32. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a contratada relatar à contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 12.33. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.
- 12.34. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados, quando em serviço, em obediência ao assegurado pelas leis trabalhistas e previdenciárias, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.
- 12.35. Relatar à contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 12.36. Utilizar a área cedida unicamente para a execução dos serviços contratados, de lanchonete e Restaurante Universitário.
- 12.37. Propiciar aos fiscais do contrato e/ou nutricionista do IFRS, livre acesso aos locais, onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização.

- 12.38. Facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas e/ou do Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego, cientificando a Administração por escrito, através dos fiscais do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador.

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 **OU** o disposto neste item, 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.

17. DO PAGAMENTO

17.1. Esta contratação não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela Administração contratante, pois:

17.1.1. A contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área, o valor mensal de R\$ 28,82 (vinte e oito reais e oitenta e dois centavos)

17.1.2. O valor do aluguel deverá ser pago à Administração até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, através de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela Coordenação de Execução Orçamentária e Financeira do IFRS – Campus Farroupilha.

17.1.3. 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 e água encanada, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

17.1.3.1. Os ressarcimentos a que se refere o item 17.1.3 deverão ser efetuados através de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pela Coordenadoria de Orçamento e Finanças do IFRS-Campus Farroupilha.

17.1.3.2. A GRU de ressarcimento das despesas com consumo mensal de energia elétrica e água encanada, será emitida pela Administração, em valor proporcional calculado em razão do consumo total do Campus no mês de referência – conforme indicado nas faturas apresentadas pelas concessionárias Rio Grande Energia S.A.(RGE) e Companhia Riograndense de Saneamento (Corsan) – e do consumo individual da área cedida, aferido pelos fiscais de contrato em leitura mensal dos medidores individuais (contador e hidrômetro) da contratada.

17.1.4. A infraestrutura necessária para a prestação dos serviços na Lanchonete e Restaurante Universitário será provida pela contratada; e

17.1.5. Os serviços prestados e produtos comercializados na Lanchonete e Restaurante Universitário serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada, não tendo a Administração qualquer participação ou responsabilidade sobre essas transações.

17.1.6. O pagamento dos lanches, refeições e bebidas consumidas deverá ser feito pelo cliente (consumidor) diretamente à contratada, sob os seguintes termos:

17.1.6.1. A cobrança deverá ser feita em moeda corrente nacional (Real = R\$);

17.1.6.2. O pagamento poderá ser feito em dinheiro (cédulas e/ou moedas) ou por meios eletrônicos (cartões de débito ou crédito), PIX independentemente do valor consumido, seguindo-se a legislação vigente;

17.1.6.3. Havendo necessidade de fornecimento de troco, esse deverá ser dado em espécie e, nos casos de falta de moedas ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível fazê-lo;

17.1.6.4. É obrigatório o fornecimento de Nota Fiscal, ou documento equivalente, ao cliente quando do pagamento dos serviços / produtos consumidos;

17.1.6.5. É dever do fornecedor, quando optar por dar desconto, informar o consumidor, com a colocação de cartazes e avisos em local visível e de fácil acesso, informando quais são os percentuais oferecidos pelo estabelecimento, de acordo com a forma de pagamento e os prazos escolhidos pelo cliente.

18. REAJUSTE

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

18.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M) para o valor da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão do uso da área e o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) para os itens da Cesta Básica de Produtos (Grupo 1), 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^0 = 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;

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

18.4. 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.

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

18.6. 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.

- 18.7. 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.
- 18.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 19.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:
- 19.1.1. Para cumprimento do objeto contratual deste certame a Administração não necessitará efetuar qualquer tipo de pagamento a contratada, ocorrendo apenas em arrecadação referente a da cessão de uso da área a ser cedida (aluguel).
- 19.1.2. Por se tratar de contratação sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, se reduz consideravelmente o risco de inadimplência por parte da contratada.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 20.1. 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.
- 20.2. 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 total estimado da venda mensal dos produtos da cesta básica (R\$ 30.118,67 - trinta mil, cento e dezoito reais e sessenta e sete centavos) 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 total estimado da venda mensal dos produtos da cesta básica (R\$ 30.118,67 - trinta mil, cento e dezoito reais e sessenta e sete centavos), 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 total estimado da venda mensal dos produtos da cesta básica (R\$ 30.118,67 - trinta mil, cento e dezoito reais e sessenta e sete centavos), em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor total estimado da venda mensal dos produtos da cesta básica (R\$ 30.118,67 - trinta mil, cento e dezoito reais e sessenta e sete centavos), conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- (5) 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;
- 20.3. 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.
- 20.4. 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.
- 20.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor total estimado da venda mensal dos produtos da cesta básica (R\$ 30.118,67 - trinta mil, cento e dezoito reais e sessenta e sete centavos)

2	0,4% ao dia sobre o valor total estimado da venda mensal dos produtos da cesta básica (R\$ 30.118,67 - trinta mil, cento e dezoito reais e sessenta e sete centavos)
3	0,8% ao dia sobre o valor total estimado da venda mensal dos produtos da cesta básica (R\$ 30.118,67 - trinta mil, cento e dezoito reais e sessenta e sete centavos)
4	1,6% ao dia sobre o valor total estimado da venda mensal dos produtos da cesta básica (R\$ 30.118,67 - trinta mil, cento e dezoito reais e sessenta e sete centavos)
5	3,2% ao dia sobre o valor total estimado da venda mensal dos produtos da cesta básica (R\$ 30.118,67 - trinta mil, cento e dezoito reais e sessenta e sete centavos)

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
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

Para os itens a seguir, deixar de:		
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

20.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

20.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

20.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

20.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

20.7. 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.

20.8. As 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.

- 20.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 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 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.
- 20.11. 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.
- 20.12. 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.
- 20.13. 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.
- 20.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 21.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 21.3.1. Para atestar a qualificação técnica da empresa, a licitante deverá comprovar a aptidão na prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação por período não inferior a 03 (três) anos, mediante a apresentação de documentos que atestem a existência e/ou funcionamento da empresa pelo período exigido.
- 21.3.2. Atestado de Vistoria Prévia ao Local de prestação dos serviços de Lanchonete e Restaurante, o qual poderá ser substituído por Declaração de efetivo conhecimento (anexo).

21.3.3. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, em plena validade, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005;

21.3.4. Declaração indicando o nome completo, os documentos oficiais de identificação (CPF e RG) e o nº de registro profissional no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do nutricionista Responsável Técnico (RT) que acompanhará a execução do objeto contratual, com o qual comprovadamente detenha vínculo empregatício ou de prestação de serviços, nos termos das Resoluções CFN nº 378, de 2005, e nº 419, de 2008.

21.3.4.1. 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.

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor Global: R\$ 65,59 (sessenta e cinco reais e cinquenta e nove centavos)

22.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.4. O custo estimado da contratação é de R\$ 62,13 (sessenta e dois reais e treze centavos).

Farroupilha, 18 de julho. de 2022.

Bruno Nonemacher
Mat. Siape 2129530
Integrante Requisiteiro

Rafael Kirchoff Ferret
Mat. Siape 2017083
Integrante Técnico

Marcos Antonio Peccin Junior
Mat. Siape 2276979
Integrante Administrativo

Membros da Equipe de Planejamento da Contratação
(designada sob Ordem de Serviço nº 15/2022/FARROUPILHA/IFRS)

Anexos:

Apêndice I – Estudo Técnico Preliminar;

Estudo Técnico Preliminar - 76/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23364.000203/2022-96

2. Designação da Equipe de Planejamento

Ordem de Serviço nº 15/2022/FARROUPILHA/IFRS

3. Diretrizes que Norteiam o ETP

Lei nº 6120, de 15 de outubro de 1974 - Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências;

Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) - Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

Lei n.º 8.245, de 18 de outubro de 1991 - Dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;

Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

Portaria MS/GM nº 1428, de 26 de novembro de 1993 – 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”;

Portaria nº 326, de 30 de julho de 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”;

Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998 - Dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis nº 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;

Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001 - Regulamenta o art. 34 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002 - Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 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;

Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Resolução RDC ANVISA nº 218, de 29 de julho de 2005 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;

Norma Técnica SES-RS nº 01/2005 - Dispõe sobre as Boas Práticas de Manipulação no acondicionamento e comercialização de produtos hortifrutigranjeiros "in natura".

Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 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;

Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações – Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

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;

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;

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010 - 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;

Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012 - 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;

Lei Complementar nº 14.376/2013, - estabelece normas sobre Segurança, Prevenção e Proteção contra Incêndios nas edificações e áreas de risco de incêndio no Estado do Rio Grande do Sul;

Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015 - Institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

Portaria Normativa nº 07, de 26 de outubro de 2016 da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - que Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal - SIPEC;

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 26 de maio de 2017 - 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;

Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril de 2018 – Estabelece regras de funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, no âmbito do Poder Executivo Federal;

Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 - 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;

Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 – Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da Administração Pública Federal;

Decreto Nº 54.994 de 17 de janeiro de 2020 - Regulamenta a Lei 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;

Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 07 de julho de 2021 - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;

Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022 – Regulamenta a Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

Outras disposições normativas, no que couber, existentes no âmbito federal, estadual e municipal atinentes ao objeto do presente certame.

4. Descrição da necessidade

Ao propor a cessão, a título precário e oneroso, de espaço público do IFRS-Campus Farroupilha para que nele sejam explorados os serviços de Lanchonete e Restaurante Universitário, a Administração tem como objetivo não a obtenção de receita com a outorga de imóvel, mas 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, estagiários e prestadores de serviços do Campus, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

Nesse sentido, é sabido que, para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica, é necessário associar à qualidade do ensino ministrado, uma política inclusiva que cumpra com os deveres relacionados à responsabilidade social, auxiliando as famílias no atendimento das suas necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, transporte, apoio acadêmico, entre outras condições que diminuam as chances de evasão escolar.

Como as verbas para investimento na Assistência Estudantil são contingenciadas e insuficientes para atender a toda comunidade discente, contratar, por meio da outorga de uso do imóvel, empresa especializada em prestar o serviço de fornecimento de refeições e lanches dentro deste Campus - distante do centro da cidade, bem como de restaurantes e lanchonetes abertos ao público -, além de não onerar o orçamento do órgão, permite-lhe efetivamente auxiliar na realização de sua função acadêmico social, garantindo, por meio de uma eficiente fiscalização contratual, a oferta de um serviço de qualidade, a preços módicos e compatíveis com o mercado, que supra uma das mais básicas necessidades de seus administrados.

Ademais, o espaço além de oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, servirá também aos servidores, estagiários e aos prestadores de serviços terceirizados do Campus, constituindo-se um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária. Integram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar em toda a sua complexidade.

Em relação a Lei 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, hipertensão, em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul, no âmbito das escolas de educação infantil e de ensino fundamental e médio das redes pública e privada do estado, justificamos que, apesar de sua relevância, a mesma se aplica parcialmente ao caso da instituição, uma vez que a grande maioria do público alvo da cantina é composto por adultos. Dos mais de 1000 alunos matriculados, apenas 300 são dos cursos técnicos integrados ao ensino médio, alvo da referida lei. Acrescenta-se ao público adulto os 115 servidores da instituição. Além disso, aos alunos dos cursos técnicos, é fornecida diariamente merenda escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e do Programa Alimenta Brasil. Outro ponto diz respeito à viabilidade econômica da cantina. A venda dos produtos citados na lei são, de forma geral, os mais lucrativos para a contratada, e a supressão deste itens da cesta de produtos certamente inviabilizaria a contratação, que já tem limitação de faturamento vinculado ao consumo do público interno da instituição.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Infraestrutura	Bruno Nonemacher / SIAPE 2129530

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

A futura contratada deverá:

- a. 1. ser empresa especializada no ramo de cantina/lanchonete, para preparação e comercialização de alimentos;
- b. 2. Prestar os serviços na sede do câmpus Farroupilha do IFRS, na Av. São Vicente, 785, Cinquentenário, Farroupilha-RS.
- c. 3. Os serviços devem ser prestados de forma contínua, salvo motivo de força maior ou caso fortuito:
 - Como lanchonete: de segunda a sexta-feira, das 07h30 às 21h00; e
 - Como restaurante *self service*: de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 13h30.
 - O funcionamento da Lanchonete e Restaurante Universitário nos sábados letivos fica facultado à contratada.

O horário de funcionamento preestabelecido aplica-se apenas aos dias de expediente do IFRS-Campus Farroupilha, durante o período de vigência do Contrato de Cessão, podendo, a critério da Administração, ser alterado a fim de atender a casos excepcionais.

Poderá haver alteração nos horários de funcionamento também a pedido da contratada, desde que em prévio e comum acordo com a Administração.

Em período de férias letivas (exclusivamente de discentes), recesso (suspensão temporária das atividades do órgão público) e/ou ponto facultativo ou diferenciado para os servidores, poderá ser dispensado o cumprimento do horário estabelecido, mediante prévia solicitação formal à fiscalização do contrato.

- d. 1. ter nutricionista Responsável Técnico (RT), devidamente registrado(a) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), que será responsável pela elaboração dos cardápios, de maneira a evitar rotinas garantindo a diversidade de opções e sempre bem apresentáveis.
- e. 2. manter fixado no espaço da cantina a tabela de preços dos produtos oferecidos;
- f. 3. disponibilizar aos usuários no espaço da cantina e em quantidade adequada: palitos em embalagens individuais, guardanapos de papel em suporte, palheta plástica para café de no mínimo 11 cm, copos descartáveis, dispenser de álcool em gel para higienização das mãos;
- g. 4. vedar o fornecimento/comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e cigarros nas dependências da cantina;
- h. 5. disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para o serviço de cantina. Os funcionários só poderão circular na área de preparação dos lanches devidamente uniformizados, com proteção para os cabelos e com higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente. Será exigido dos funcionários o uso de calçados fechados, e não permitido o uso de bonés como proteção para os cabelos;
- i. 6. disponibilizar recipientes adequados para o descarte de cada tipo de lixo de acordo com as normas ambientais vigentes;
- j. 7. acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos indispensáveis à prestação dos serviços;
- k. 8. identificar os alimentos expostos no balcão refrigerado e aquecido;
- l. 9. utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;
- m. 10. preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas. Não sendo permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc;
- n. 11. manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar o desabastecimento e reclamação dos usuários;
- o. 12. disponibilizar caixa registradora ou outro dispositivo que atenda às normas da legislação vigente e deverá manter numerário suficiente para troco;
- p. 13. custear onerosamente a cessão de uso em razão do disposto no art. 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;

- q. 14. arcar com os custos de água e energia elétrica;
- r. 15. observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que executará, como, por exemplo, as diretrizes mencionadas ao início deste documento;
- s. 16. 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;
- t. 17. comercializar produtos dentro do atendimento à legislação vigente, em especial ao Decreto Estadual nº 54.994/2020 e/ou legislações e orientações jurídicas vigentes, desde que os preços estejam de acordo com os praticados no mercado.
- u. 18. se responsabilizar pela emissão do(s) alvará(s) junto aos órgãos competentes viabilizando o pleno funcionamento dos serviços de Cantina no IFRS – Campus Farroupilha.

Quanto à Classificação e Forma de Contratação

O objeto desta contratação se enquadra como serviço comum, assim entendidos aqueles “cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais do mercado”, conforme preceitua o art. 1º, parágrafo único da Lei nº 10.520/2002 e o inciso II do art. 3º Decreto no 10.024/2019; é de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

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.

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

Quanto ao Prazo de Vigência da Contratação

O período de vigência do contrato será de um ano (12 meses), contados da data de sua assinatura, 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.

Quanto à Mão de Obra Empregada

É responsabilidade da empresa contratada dispor da mão de obra especializada responsável pela execução dos serviços e alocar empregados em número suficiente para o perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.

Quanto aos Materiais Necessários

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá providenciar utensílios, eletrodomésticos, mobiliários e demais itens necessários e adequados em quantidade suficiente para o preparo e comercialização de lanches.

A sugestão a ser disponibilizada é a seguinte em quantidade adequada para atender a demanda:

ITEM NOME

1. Balcão caixa, preferencialmente em madeira ou MDP/MDF revestidos;
2. Balcão expositor de alimentos, aquecido.
3. Balcão expositor de alimentos, refrigerado.
4. Balança digital comercial eletrônica
5. Conjunto de mesas e cadeiras em número suficiente para atender a demanda;
6. Fogão;
7. Forno de microondas;
8. Forno elétrico;
9. Refrigerador de bebidas;
10. Módulo de distribuição de alimentos aquecidos (em aço inoxidável, com anti-salivar em vidro transparente), tipo *buffet*;
11. Liquidificador;
12. Espregador de frutas;
13. Pegadores em inox;
14. Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;
15. Materiais para limpeza e higienização;

16. Máquina de café;
17. Lixeiras grandes com tampa e pedal;
18. Luvas e toucas descartáveis;
19. Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;
20. Caixa registradora emissora de cupom fiscal ou outro aparelho com a mesma finalidade;

Além desses, é de responsabilidade da empresa contratada providenciar todos os materiais, utensílios e demais equipamentos necessários à consecução do objeto contratual, de forma que tipo e quantidade disponíveis, sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.

Devem ser realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser 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 à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Outrossim, a contratada deverá fornecer, em quantidade suficiente e satisfatória, os utensílios (talheres, pratos, xícaras e copos) e materiais de consumo indispensáveis para a execução dos seus serviços.

Os pratos disponibilizados para que os comensais sirvam-se da refeição na modalidade self service deverão ser padronizados, sendo o seu peso previamente registrado como tara na balança utilizada pelo restaurante, de modo que o peso do utensílio não incida no peso final registrado para cobrança da refeição.

Quanto aos Critérios de Sustentabilidade Socioambiental

A empresa contratada, na execução dos serviços, bem como na compra de suprimentos e nos seus processos de manipulação e fabricação de alimentos, deverá adotar as práticas de sustentabilidade previstas na legislação pertinente:

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010, arts. 5º e 6º;

Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022 (Regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.)

Resolução CONSEMA/RS nº 333/2016; e

Lei Municipal nº 4.912/2015, de Farroupilha/RS.

7. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado se baseou nas possibilidades de atendimento da necessidade da Administração. As soluções apontadas são as comumente passíveis de realização pela administração pública, dentro dos seus limites de gestão e conhecimentos técnicos

Solução 1: Contratação de empresa especializada visando a cessão onerosa de espaço público com o fornecimento de refeições de forma indireta com disputa por cesta de produtos básico	
<i>Perspectivas positivas:</i>	<i>Perspectivas restritivas:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Serviço prestado por empresa especializada; • Não irá gerar custos adicionais para administração; 	<ul style="list-style-type: none"> • Necessidade de fiscalização constante.

<ul style="list-style-type: none"> • Modalidade de contratação conhecida e habitualmente utilizada nos campi do IFRS. • Cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos 	
---	--

Solução 2 : Contratação de empresa especializada visando a cessão onerosa de espaço público com o fornecimento de refeições de forma indireta com a disputa por menor valor de aluguel	
<i>Perspectivas positivas:</i>	<i>Perspectivas restritivas:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Serviço prestado por empresa especializada; • Não irá gerar custos adicionais para administração; 	<ul style="list-style-type: none"> • Necessidade de fiscalização constante. • Não atende 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

Solução 3 :Produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade)	
<i>Perspectivas positivas:</i>	<i>Perspectivas restritivas:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Prestação de serviços localmente 	<ul style="list-style-type: none"> • Dispendio financeiros para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), de necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendioso, a contratação dos serviços dos profissionais que seriam necessários para o preparo, da cozinha, e dos demais ambientes correlatos à atividade

Vislumbra-se a contratação dos serviços de fornecimento de refeições de forma indireta, por entender-se que é a opção mais econômica, eficiente e eficaz para o Câmpus Farroupilha do IFRS, pois em caso de optar por produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade), seria necessário um dispendio financeiros para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), dos vários equipamentos necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendioso, a c

A licitação para contratação de empresa especializada visando a cessão onerosa de espaço público é a solução padrão aplicada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul na grande maioria dos seus Campi, haja vista que satisfaz os princípios constitucionais da isonomia, da seleção da proposta mais vantajosa para a administração, além dos princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo. Portanto, a referida solução já demonstrou, conforme experiências anteriores, inclusive no Contrato nº 57/2017 deste câmpus, com vigência até agosto de 2022, atende aos requisitos estabelecidos e às necessidades da contratação, de modo a alcançar os resultados pretendidos, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

8. Descrição da solução como um todo

A forma de contratação que atende aos requisitos estabelecidos e às necessidades da administração é a Contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços de Lanchonete e Restaurante Universitário no IFRS-Campus Farroupilha, mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público com a disputa em pregão eletrônico por menor preço de cesta básica de produtos.

Para tanto, a Administração especifica **04 (quatro) itens** de comercialização obrigatória pela contratada (listados abaixo) que **comporão 01 (um) único grupo**, denominado **Cesta Básica de Produtos**, devendo a contratada disponibilizá-los na Lanchonete e Restaurante Universitário (LRU) no decorrer do contrato com os preços obtidos.

CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM (ESPECIFICAÇÃO)	UN. DE VENDA
1	1	Almoço tipo Self Service a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas <i>in natura</i> ; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto-vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; além de 01 (uma) porção gratuita de sobremesa, escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Quilograma
	2	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples. De pão francês ou de sanduíche (02 fatias) , branco ou integral, com manteiga, presunto e queijo. Sem ovo ou salada. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade
	3	Sanduíche Natural com Salada. De pão de sanduíche, branco ou integral (02 fatias), com manteiga, presunto, queijo, alface, cenoura ralada e tomate. Peso neto: aprox. 180g.	Unidade
	4	Lanches Salgados: Coxinha, Croquete, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis. Fritos ou assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de <i>glúten</i> . Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 10 (dez) opções por dia. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade

Assim, a solução mencionada resultará benéfica e vantajosa, uma vez que atende a necessidade da Administração que, conforme descrito no item 1, não se trata da obtenção de receita com a outorga de imóvel, mas sim 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, estagiários e prestadores de serviços do Campus, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A prestação de serviços de lanchonete e restaurante requeridos visa atender prioritariamente ao público interno do IFRS – Campus Farroupilha, constituído atualmente por alunos, servidores efetivos e contratados, prestadores de serviços terceirizados e estagiários que frequentam o Campus diariamente nos seus três turnos de funcionamento.

Pelo histórico da atual contratada, estima-se uma quantidade média de 815 almoços mensais de 400g em cada refeição, totalizando 326kg do item 1 da cesta básica; cerca de 500 lanches para os itens 2 e 3 e cerca de 1500 unidades dos salgados do item 3.

Ressalta-se que são quantidades estimadas, a real quantidade de cada item da cesta básica de Produtos será estabelecida pela empresa contratada de acordo com a demanda de consumo do Campus Farroupilha, devendo atender satisfatoriamente o público que frequenta a instituição diariamente, não devendo incorrer na falta de qualquer dos itens especificados. A indicação do quantitativo aproximado de consumo, tem caráter informativo apenas e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Campus, que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 65,59

Para que o processo de contratação não se torne inviável economicamente e cumpra a necessidade de funcionamento de um estabelecimento de alimentação no âmbito do Campus Farroupilha do IFRS dada a sua localização, considerando o interesse da Administração em oferecer alimentação de menor custo possível e acessível à sua comunidade interna de alunos, foi estabelecido que a taxa de uso será de 0,001 (um milésimo) do valor do imóvel (proporcional à área ocupada), nos termos do art. 16 da Lei nº 8.025/1990 com redação dada pela Lei nº 11.490/2007.

O valor do imóvel situado na sala 108 do Bloco 1 foi apurado considerando a área deste espaço, que é de 79,39 m², proporcionalmente ao valor total do prédio, de R\$ 1.476.430,76, conforme dados extraídos do Spiunet. Como a área total do prédio é de 4.721,96 m², tem um valor de R\$ 312,67 para o m² do espaço, ou seja, R\$ 24.822,87 para a área da sala 108.

Sobre o valor patrimonial do espaço de R\$ 24.822,87, aplicando-se o fator de 0,0001 (um milésimo), obtém-se o valor mensal de R\$ 24,82 (vinte e quatro reais e oitenta e dois centavos), a serem pagos como contrapartida financeira pelo cessionário pelo uso do espaço.

Considerando que esta Administração apurou, com base cotação emitida por especialista de mercado, o valor mensal para locação do espaço seria de R\$ 1.650,00, e como o valor mensal apurado com base nos critérios e justificativas acima citados de R\$ 24,82, há uma redução de custos fixos com aluguel de R\$ 1.625,18, permitindo maior competitividade nos preços praticados aos usuários finais.

Estimativas de Vendas (produtos da cesta)	Quantidade (média mensal)	Valor Estimado ² (R\$)	Valor Total (R\$)
Almoço (kg) ¹	326	45,33	14778,67
Sanduíche Natural Simples (un)	500	5,00	2500,00
Sanduíche Natural com Salada (un)	500	6,00	3000,00
Lanches Salgados (un)	1500	6,56	9840,00
TOTAL			30118,67

¹ O quantitativo de 326 kg foi obtido com base no histórico de 815 almoços mensais em média, considerando 400 gramas em cada refeição.

² Valor estimado com base em pesquisas de mercado

DO VALOR DOS ITENS QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA DE PRODUTOS

A pesquisa de preços foi realizada conforme os parâmetros dispostos no art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2020. Não foi possível priorizar os incisos I e II da referida instrução normativa devido às peculiaridades e especificidades do objeto a ser licitado e aos últimos aumentos de preços ocorridos em decorrência do período de inflação pelo qual o país passa. Assim, a estimativa de preço para a Cesta de Produtos foi estabelecida com base no inciso IV, com pesquisa direta aos fornecedores locais. A metodologia utilizada para obtenção do preço unitário foi a média aritmética simples de, no mínimo, 03 (três) cotações de preços de empresas do ramo do objeto,

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto será agrupado no item denominado **CESTA BÁSICA DE PRODUTOS** sendo os itens integrantes de um único grupo. Tal procedimento visa obter preços específicos para cada item, quais sejam o almoço, os lanches e o suco.

Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento se faz tecnicamente necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso do espaço do IFRS - campus Farroupilha, de modo que não seria possível tecnicamente selecionar mais de um fornecedor para utilizar o mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das atividades, principalmente impossibilitando o preparo adequado das refeições.

Além disso, o agrupamento não prejudica a competitividade, já que os itens são da mesma natureza

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação requerida não se aplica ao alinhamento com o Planejamento Estratégico institucional, devido à ser uma contratação que não gerará impacto na matriz orçamentária do campus, não demandando pagamentos.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a contratação de empresa especializada para exploração de serviços de lanchonete/restaurante mediante cessão de uso de espaço público no câmpus Farroupilha do IFRS, o órgão busca 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, estagiários e prestadores de serviços do Campus, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

15. Providências a serem Adotadas

A contratada deverá responsabilizar-se pelas despesas relacionadas, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades, e pelo bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, bandejas, talheres, guardanapos, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, balança digital e demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Consumo de energia e de água - A contratada deverá zelar pela economia de recursos hídricos e elétricos, empregando, no que lhe couber, equipamentos com selo A de eficiência energética, equipamentos de redução de água e outros que tragam benefícios e melhor qualidade dos serviços prestados.

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.

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

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Em atenção ao disposto no art. 24, § 1º, inc. XII, da IN Seges/MPDG nº 05/2017, consoante ao art. 7º, inc. XIII da IN SEGES/ME nº 40/2020, esta Equipe de Planejamento posiciona-se pela VIABILIDADE e RAZOABILIDADE de realização de contratação, na forma e visando à consecução da solução detalhada neste estudo, para atendimento à necessidade manifestada pela área requerente no Documento de Formalização de Demanda autuado ao processo.

18. Responsáveis

BRUNO NONEMACHER

Integrante Requisitante

RAFAEL KIRCHHOF FERRET

Integrante Técnico

MARCOS ANTONIO PECCIN JUNIOR

Integrante Administrativo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Farroupilha
Av. São Vicente, nº 785, bairro Cinquentenário, Farroupilha/RS. CEP: 95174-274
Telefone: (54) 3260.2400 - www.farroupilha.ifrs.edu.br

ANEXO II

TERMO DE CONTRATO PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº
...../....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR
INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE
DO SUL – CAMPUS FARROUPILHA E A EMPRESA

.....

O Instituto Federal do Rio Grande do Sul – Campus XXXXX O Instituto Federal do Rio Grande do Sul – Campus Farroupilha com sede na Avenida São Vicente, número 785, Bairro Cinquentenário, na cidade de Farroupilha/RS, inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo Diretor-Geral, Leandro Lumbieri, nomeado pela Portaria nº 152, de 17 de fevereiro de 2020, publicada no *DOU* de 27 de fevereiro de 2020, 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 32/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de, 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:

1.3.1. Contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços de Lanchonete e Restaurante no Campus Farroupilha do IFRS, mediante cessão onerosa, conforme condições discriminados no Termo de Referência e valores:

1.3.1.1. Taxa de uso: R\$

1.3.1.2. Cesta básica de produtos ofertados:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÁXIMO
1	Almoço tipo <i>Self Service</i> a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas <i>in natura</i> ; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto-vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; além de <u>01 (uma) porção gratuita de sobremesa</u> , escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Quilograma	R\$
2	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples. De pão francês ou de sanduíche (02 fatias) , branco ou integral, com manteiga, presunto e queijo. Sem ovo ou salada. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	R\$
3	Sanduíche Natural com Salada. De pão de sanduíche, branco ou integral (02 fatias), com manteiga, presunto, queijo, alface, cenoura ralada e tomate. Peso neto: aprox. 180g.	Unidade	R\$
4	Lanches Salgados: Coxinha, Croquete, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis. Fritos ou assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de <i>glúten</i> . Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 10 (dez) opções por dia. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	R\$

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.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação será o valor devido à título de aluguel, bem como demais taxas de consumo devidas, conforme detalhado no termo de referência e mantidas todas as condições, sendo de R\$..... (.....), perfazendo o valor total 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. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Por se tratar de cessão de uso do espaço, esta contratação não comprometerá recursos orçamentários do Campus Farroupilha do IFRS. Todas as despesas e investimentos da implementação do serviço de lanchonete e restaurante correrão à conta da contratada.

4.2. Os valores devidos à título de aluguel e outras taxas de consumo serão recolhidos através de Guia de Recolhimento da União, seguindo as normas das Secretaria do Tesouro Nacional, conforme os dados abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. 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.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. 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;

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

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

12.2. 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.

12.2.1. 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.

12.2.2. 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

13.2. 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.

13.3. 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Caxias do Sul da Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (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:



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

ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

LOGOTIPO DA
EMPRESA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO

PROPOSTA COMERCIAL

Ao IFRS - Campus Farroupilha

Pregão Eletrônico nº 32/2022 – UASG 158141

A empresa **...(razão social da empresa)...**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na **...(endereço completo da cidade)...**, visando concorrer no Pregão Eletrônico nº 32/2022 do IFRS-Campus Farroupilha, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) **...(nome do representante legal da empresa)...**, portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, vem, por meio desta, apresentar proposta de preços para os itens do Grupo 1 conforme quadro abaixo:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM (ESPECIFICAÇÃO)	UN. DE VENDA	QTD ¹	PREÇO MÁXIMO UNITÁRIO
1	1	Almoço tipo Self Service a quilo. Buffet com saladas, pratos quentes e sobremesa. Oferecer, no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, incluindo frutas <i>in natura</i> ; 08 (oito) pratos quentes, sendo 02 (duas) carnes, 01 (uma) proteína ovo-lacto-vegetariana e 01 (uma) opção de guarnição sem glúten e lactose; além de 01 (uma) porção gratuita de sobremesa, escolhida dentre 02 (duas) opções diárias, uma comum e outra dietética.	Quilograma	01	
	2	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples. De pão francês ou de sanduíche (02 fatias), branco ou integral, com manteiga, presunto e queijo. Sem ovo ou salada. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	01	
	3	Sanduíche Natural com Salada. De pão de sanduíche, branco ou integral (02 fatias), com manteiga, presunto, queijo, alface, cenoura ralada e tomate. Peso neto: aprox. 180g.	Unidade	01	
	4	Lanches Salgados: Coxinha, Croquete, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis. Fritos ou assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de <i>glúten</i> . Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 10 (dez) opções por dia. Peso neto: aprox. 100g.	Unidade	01	
Total Global – Preço Médio:					

Outrossim, declaramos que:

- a) O valor total desta contratação é de R\$ _____ (____), conforme valores unitários expostos na tabela acima.
- b) Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos;
- c) Os serviços e bens serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Termo de Referência;
- d) Nos valores unitários desta proposta estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do serviço, 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 e a perfeita execução do serviço;
- e) Esta proposta é Exequível e possuímos plena capacidade de executar o contrato nos valores acima mencionados, ainda que os mesmos possam, eventualmente, se apresentar abaixo dos limites mínimos estabelecidos pela Portaria do MP.
- f) Temos pleno conhecimento da legislação de regência desta licitação e que os componentes serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, o que conhecemos e aceitamos em todos os seus termos, inclusive quanto ao pagamento e outros.
- g) Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias; e
- h) Estamos cientes de que, até que o Termo de Contrato seja assinado, ou instrumento equivalente seja retirado, esta Proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observadas as condições do instrumento convocatório (edital do PE nº 32/2022).
- i) Dados Bancários da Empresa:

Nº Banco: _____ Nº da Agência: _____ Conta: _____

Contatos poderão ser efetuados através de:

Telefone: (DDD) - _____ E-mail: _____

Cidade/UF, dia de mês de 2022.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA
RAZÃO SOCIAL E CARIMBO DA EMPRESA



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

ANEXO IV

MODELO DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

LOGOTIPO DA
EMPRESA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO

DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

Ao IFRS - Campus Farroupilha

Pregão Eletrônico nº 32/2022 – UASG 158141

O Sr.(a) **...(nome do representante legal da empresa)...**, portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, neste ato representando a empresa **...(razão social da empresa)...**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na **...(endereço completo da cidade)...**, visando concorrer no **Pregão nº 32/2022** do IFRS-Campus Farroupilha, DECLARA ter pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, tendo optado por não realizar a vistoria prévia ao local de prestação dos serviços objeto da contratação, ciente de que, em razão disso, não lhe será permitido atribuir qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do contrato, assumindo-se, portanto, conhecedor das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e total responsável por fatos decorrentes dessa opção.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Farroupilha
Av. São Vicente, nº 785, bairro Cinquentenário, Farroupilha/RS. CEP: 95180-000
Telefone: (54) 3260.2400 - www.farroupilha.ifrs.edu.br

ANEXO V

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

1. INTRODUÇÃO

Este procedimento será vinculado ao contrato de cessão de uso do espaço de lanchonete/restaurante integrando as especificações técnicas como obrigação e responsabilidade da Contratada e será efetuado periodicamente pela fiscalização / controle da execução dos serviços, de forma a gerar relatórios mensais que servirão de fator de aplicação das prerrogativas legais do fiscal.

2. OBJETIVOS

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade da Contratada na execução do contrato de cessão onerosa.

3. DISPOSIÇÕES GERAIS

A avaliação da Contratada consiste na análise do cumprimento das obrigações estabelecidas no Termo de referência, seguindo a lista de verificação do item 6.

4. CRITÉRIOS

A avaliação será realizada no mínimo mensalmente, ficando a critério do fiscal do contrato periodicidades menores, e será utilizado uma lista de verificação para avaliar a qualidade dos serviços. A cada item da lista de verificação, que se encontra no item 6 deste documento, será atribuída a seguinte pontuação:

- 1 (um) ponto, quando estiver em conformidade e;
- 0 (zero) ponto, quando não estiver em conformidade.

Após a pontuação de todos os itens, será realizado o somatório dos pontos onde o serviço será classificado da seguinte forma:

- Ótimo: maior do que 28 pontos.
- Regular: entre 22 e 27 pontos.
- Ruim: entre 17 e 21 pontos.
- Péssimo: menor do que 16 pontos.

5. DAS PENALIDADES

Em caso de avaliações que não estejam de acordo com o previsto neste acordo e nos dos demais casos estabelecidos em Edital, estará a empresa sujeita às seguintes penalidades:

- No caso de Avaliação “ruim” ou “péssima” → a concessionária receberá advertência, formalizada por meio de documento oficial, pelo fiscal de contrato com prazo pré-estabelecido para as correções devidas.
- No caso de reincidência de avaliações “ruim” ou “péssima” → a Administração avaliará a abertura de processo Administrativo.

Ocorrendo a abertura de processo administrativo, será assegurado o contraditório e ampla defesa à concessionária.

6. LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DO SERVIÇO

Data: **Hora:**

Aplicado por:

Nota: ___/ 31

A contratada não suspendeu ou interrompeu, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais;	1,0
A contratada atendeu ao padrão mínimo de qualidade dos serviços,	1,0
A contratada não cobrou preços maiores do que os fixados na licitação;	1,0
A contratada não serviu alimentos em quantidade/peso/tamanho/variedade inferior ao exigido no termo de referência;	1,0
A contratada não permitiu situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais;	1,0
A contratada não utilizou a área cedida para fins diversos do objeto do Contrato de Cessão;	1,0
A contratada não serviu bebida alcoólica ou fumíferos de qualquer espécie, no IFRS-Campus Farroupilha;	1,0
A contratada não serviu alimento contaminado ou deteriorado;	1,0
A contratada manteve empregado qualificado para responder perante a Administração;	1,0
A contratada providenciou a substituição de empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições;	1,0
A contratada recolheu o valor da taxa mensal de utilização ou das contas de luz e água;	1,0
A contratada prestou a manutenção dos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito;	1,0
A contratada manteve lista de preços em lugar visível;	1,0
A contratada respondeu, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da Administração;	1,0
A contratada coletou amostra das preparações e conservou adequadamente;	1,0
A contratada mantém a documentação legal em dia;	1,0
A contratada cumpriu determinação formal ou instrução complementar da Administração;	1,0
Cumpriu o cardápio aprovado,	1,0
Refez ou substituiu, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo;	1,0

Removeu do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos;	1,0
Providenciou a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas;	1,0
Cumpriu o horário de funcionamento determinado em contrato ou pré-ajustado com a Administração	1,0
Removeu o lixo e realizou o adequado descarte e separação de resíduos;	1,0
Empregados bem apresentados,	1,0
Presença de apenas empregados com o devido contrato de trabalho;	1,0
Mantem bons hábitos de higiene	1,0
Produtos de limpeza e EPIs utilizados adequadamente	1,0
Equipamentos, utensílios, bancadas e superfícies devidamente higienizados	1,0
Ausência de produtos vencidos	1,0
Temperatura de armazenagem adequada aos produtos	1,0
Presta bom atendimento ao público usuário do serviço	1,0

Observações:

Farroupilha-RS, dia, mês e ano.

Assinatura do responsável

ANEXO VI

Modelo de Declaração de Responsável Técnico e Anuência Profissional

LOGOTIPO DA
EMPRESA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO

DECLARAÇÃO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO E ANUÊNCIA PROFISSIONAL

Ao IFRS - Campus Farroupilha

Pregão Eletrônico nº 32/2022 – UASG 158141

Eu, Sr.(a) **...(nome do profissional técnico)...**, portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, sob o registro do Conselho profissional **CRN** nº, tendo examinado o edital do **Pregão Eletrônico nº 32/2022** e seus anexos, declaro **estar ciente e de acordo com a minha indicação como responsável técnico pela empresa** **...(razão social da empresa)...**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, sediada na **...(endereço completo da cidade)...** e que acompanharei a execução do objeto contratual, com o qual detenho vínculo empregatício ou de prestação de serviços, nos termos das Resoluções CFN nº 378, de 2005, e nº 419, de 2008.

Cidade/UF, dia de mês de 2022.

(assinatura do Responsável Técnico)
NOME DO PROFISSIONAL POR EXTENSO
(Cargo)

(assinatura do Representante Legal da Empresa)
NOME DO REPRESENTANTE, POR EXTENSO
(Cargo)
Nome da Empresa



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

ANEXO VII
Modelo de Declaração de Responsabilidade Socioambiental

LOGOTIPO DA
EMPRESA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO

DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

Ao IFRS - Campus Farroupilha

Pregão Eletrônico nº 32/2022 – UASG 158141

A empresa **...(razão social da empresa)...**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº e sediada na rua **...(endereço completo da empresa)...** – neste ato representada pelo(a) Sr.(a) **...(nome do representante legal da empresa)...**, portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, residente e domiciliado à **...(endereço completo do representante legal da empresa)...**, quem firma abaixo e se responsabiliza pela consequente assinatura de contrato –, visando concorrer no Pregão Eletrônico nº 32/2022 do IFRS-Campus Farroupilha, **DECLARA** notadamente o seu **compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Socioambiental** exigida para habilitação no edital do referido certame licitatório conforme previsto no artigo 5º da IN/SLTI/MPOG 01/2010, bem como conforme Agência Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e ABNT NBR nºs 15.112, 15.113, 15.114 e 15.116, de 2004, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente.

Cidade/UF, dia de mês de 2022.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA